

Les plats

- **Tartare de Bœuf maison à l'Italienne, coupé au couteau** 14,90€
Accompagnement au choix : pâtes ou salade ou frites
- **Risotto de veau au marsala** 13,90€
- **Risotto de Gambas sauvages au curry** 13,90€
- **Involtino au Marsala** 14,90€
escalope de veau, mozzarella et jambon de Parme, à la crème de Marsala
- **Italian burger** 13,90€
haché frais minute, jambon de parme, roquette, tomates fraîches, mayonnaise au piment d'Espelette, parmesan
Servi au choix avec frites, salades ou pâtes

La pasta... "Al Dente" bien sur !

- **Pâtes fraîches alla Romana**12,80€
pesto basilic maison et jambon de Parme
- **Pâtes fraîches aux gamberi**12,80€
gambas sauvages et pesto basilic maison
- **Pappardelle au Saumon fumé**11,50€
crème citronnée, saumon fumé, herbes fraîches
- **Pappardelle à l'Espagnole**11,50€
poêlée de chorizo, crème et herbes fraîches
- **Ravioles de Romans à la crème**11,50€
petits raviolis farcis aux fromages et herbes fraîches
- **Pappardelle alla carbonara**.....11,50€
pancetta, crème fraîche, œuf, copeaux de parmesan



Formule du jour : voir sur l'ardoise

Vous êtes pressés, dites le en arrivant..

Vous pouvez aussi commander vos plats en réservant et serez servis dès votre arrivée.

Le Fromage

- **Assiette 3 fromages**5,30€
- **Assiette de gorgonzola**4,90€

Pour les Pinocchio - 10 ans

- **Pizza Santa Lucia ou Pâtes bolognaise ou Jambon pâtes**
Coupe pinocchio (2 boules) / Sirop à l'eau ou coca cola

Les pizzas

Spécialités aux fromages

- **La Margarita** 7,50€
tomate, mozza, huile d'olive vierge, herbes fraîches
- **La Chèvre** 8,00€
tomate, mozza, chèvre, crème, origan
- **La Pavarotti** 10,50€
tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, crème, origan
- **La 4 fromages** 11,50€
tomate, mozza, gorgon, chèvre, reblochon

Végétariennes

- **La Gondolier** 9,80€
tomate, mozza, champignons, aubergines, poivrons, cœur d'artichauts, origan
- **La Tomatopesto** 9,80€
mozza, tomate fraîche, pesto basilic, parmesan
- **La Quatro Stagioni** 9,80€
tomates fraîches, mozza, champignons, câpres, cœur d'artichauts origan

Pescatore

- **La Marco Polo** 12,50€
tomate, mozza, queues de gambas, saumon fumé, crème, citron, origan
- **La Napolitana** 8,50€
tomates, anchois, oignons, câpres, origan
- **L'Auberginancois** 9,00€
tomate fraîche, mozza, aubergines anchois, origan
- **La saumon** 10,50€
tomate fraîche, mozza, saumon, champignons, crème, herbes fraîches

Charcuterie et viande

- **La Santa Lucia** 7,80€
tomate, mozza, jambon, origan
- **La Regina** 8,80€
tomate, mozza, jambon, champignons, origan
- **La Rocco** 9,80€
tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons, olives, origan, gingembre râpé
- **La Morriconne** 8,80€
tomate, mozza, chorizo, poivrons, olives, origan
- **La Pancetta** 10,50€
tomate, mozza, jambon, pancetta, crème, origan
- **La Caruso** 10,50€
tomate, mozza, oignons, jambon de Parme, origan
- **La Pizzaciutta** 9,80€
bolognaise, mozza, origan
- **La Sergio Léone** 11,50€
tomates fraîches, mozza, jambon de Parme, olives, huile d'olive, herbes fraîches
- **La Calzone (en chausson)** 8,50€
tomate, mozza, jambon, champignons, origan
- **La Mont Blanc** 10,80€
crème, jambon, oignons, reblochon, origan
- **La Roquette** 11,30€
mozza, tomates fraîches, jambon de Parme, roquette, parmesan
- **L'indienne** 10,50€
crème, volaille, poivrons, oignons, curry
- **La flamenca** 11,90€
tomate, mozza, chorizo, poulet, oignon, poivron, olives, origan

Ingrédient supplémentaire 0,90€

Toutes les pizzas sont disponibles (sauf calzone et pizzaciutta) en ½ portion accompagnés d'une salade (-1€)

Les Desserts et Coupes glacées

"Chocolat chaud et Chantilly maison"

- **Affogato**, *expresso accompagné d'une glace vanille* 3,90€
- **Maxi gaufre de Bruxelles**, *nutella ou chocolat ou chantilly* 5,30€
- **Profiteroles maison à la vanille** 5,50€
- **Minis panna cotta aux 4 parfums** 5,20€
- **Tiramisu maison**, *demandez le parfum !* 5,90€
- **Notre Crumble aux fruits de saison** 5,50€
- **Mousse au chocolat maison** 5,30€
- **Coupe au choix, 1 boule** 2,00€ / **2 boules** 3,50€ / **3 boules** 4,50€
Glaces : vanille, café, chocolat, straciatella, caramel beurre salé, rhum raisins.
Sorbets : fraise, citron fondant, cassis.
- **Café ou caramel ou chocolat liégeois** 5,30€
- **Sorbet citron** *grappa ou vodka* 5,00€
- **Dame blanche**, *glace vanille, chocolat chaud, chantilly* 5,30€
- **Coupe Ferrarri**, *sorbet cassis et fraise, coulis de fruits rouge, chantilly* 5,30€
- **Coupe Al Dente**, *glace rhum raisins, babas au rhum, chantilly* 5,30€

Le café

"Torréfaction artisanale - La Brûlerie (Flers)"

- **L'expresso** 2,10€
- **Le cappuccino** 2,40€
- **Le café gourmand** 5,40€
- **Le décaféiné** 2,10€
- **Thés et infusions** 2,40€

Les eaux

- **Cristaline** 100cl 1,50€
- **San Pellegrino** 100cl 3,00€

Nos prix sont TTC, TVA à 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.