

Apéritifs

Apéritif maison (grenadine, triple sec, jus d'orange, Prosecco)	12.00
Apérol Moretti Spritz (Aperol, jus d'orange, bière Moretti)	12.00
Aperol Spritz ou Lemon Spritz	12.00
Negroni (Campari, gin, martini rouge)	12.00
Campari orange	11.00
Pisang orange	11.00
Gin Tonique	12.00
Picon bière ou vin blanc	11.00
Kir	10.00
Kir Royal	12.00
Ricard	11.00
Martini blanc ou rouge	10.00
Pineau des Charentes	10.00
Batida de Coco	11.00
Porto rouge ou blanc	10.00
Prosecco coupe	10.00
Whisky Coca ou Rhum Coca	12.00

Apéritifs sans alcool

Crodino	8.00
Spritz, Mojito, Amaretto, Pisang	9.00

Entrées froides

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe	26.00
Tartare de Saumon parfumé aux agrumes	27.00
Assiette de charcuteries et fromages italiens	20.00
Carpaccio de tomates, jambon italien et burrata	22.00
Antipasto Sapore Mio	23.00/pers.
(assortiments antipasti italiens froids et chauds min.2 couverts)	

Entrées Chaudes

Arancina maison (ragoût ou 4 fromages)	16.00
Croquettes de crevettes artisanales	21.00
Croquettes de fromage artisanales	19.00
Minestrone	9.00
Tortellini in brodo	11.00
Scampis à la calabraise (Nduja, aubergines, tomates et crème)	24.00
Calamars frits	25.00

Le nostre minestre

Pasta e fagioli	19.00
Pasta e lenticchie	19.00
Pasta e ceci	19.00
Pasta e patate	19.00

Nos Pâtes Fraîches

Spaghetti, tagliatelle, penne, orecchiette, gnocchi.
Sans gluten : spaghetti, penne, fusilli, gnocchi.

Aglione, olio et peperoncino	16.00
Tomates fraîches et basilic	17.00
Napoli	17.00
Bolognese	19.00
Norma (aubergines, sauce tomate, basilic et ricotta salée)	19.00
Carbonara (la vraie)	19.00
4 Fromages	19.00
Pesto maison et tomates cerises	19.00
Contadina (courgettes, aubergines, poivrons, champignons et tomates cerises)	19.00
Cime di rape et salsiccia	21.00
Chaire à saucisse, brocolis et crème	21.00
Trio de pâtes du Chef	25.00
Lasagne maison	25.00
Cannelloni maison (ricotta, épinards ou viande)	24.00
Fruits de mer	27.00
Scampis crème et tomates cerises	27.00
Vongole et pesto	27.00
Risotto au saumon frais et brocolis crème parfumée au citron	28.00
Risotto aux cèpes, gorgonzola et chaire à saucisse	28.00
Risotto aux champignons des bois et safran	27.00

Nos escalopes de veau

Escalope Milanaise	23.00
Escalope Romagnola (jambon de parme, scamorza fumée, tomate crème et champignons)	25.00
Escalope du chef (courgettes, pancetta, taleggio, tomate crème, gratinée)	26.00
Escalope Saltimbocca à la romana (jambon de parme, sauge, vin blanc et citron)	24.00
Escalope Parmigiana (aubergines, tomate, parmesan, mozzarella gratinée)	24.00
Escalope Toscana (grillée, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique)	25.00
Escalope Tartufata (jambon de parme, tomates cerises, basilic, crème à la truffe et roquette)	27.00
Escalope Calabrese (aubergines, tomates fraîches, n'duja, crème gratinée)	25.00
Escalope de poulet au citron (citron, vin blanc et origan)	24.00
Escalope de poulet Florentine (épinards, tomate, crème et copeaux de parmesan)	25.00

Nos poissons

Espadon du Chef (aubergines, tomate crème, scamorza fumée)	33.00
Filets de Rouget à la Sicilienne (oignons rouges, câpres, olives et tomates cerises)	31.00
Pavé de Saumon à la Florentine (épinards, tomate crème)	33.00
Brochettes de Gambas grillées parfumées aux agrumes	34.00
Grillade de poissons sélection du Chef	36.00

Nos viandes

Tagliata de poulet au pesto (tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan)	25.00
Tagliata de bœuf Irlandaise (tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique)	33.00
Côte à l'os de bœuf +/-600gr. sélection du Chef et sauce au choix	39.00
Steak de bœuf baby top Irlandais	27.00
Filet de bœuf Irlandais	34.00
Entrecôte de bœuf Irlandais	34.00
Grillade de viande (agneau, bœuf, poulet, saucisse)	34.00
Côte de veau grillée +/-400gr. et sauce au choix	33.00
Côtes d'agneau grillées parfumées au thym et miel	35.00
Ossobuco de veau maison	28.00
Polpette della Nonna	19.00

Nos sauces : Béarnaise, Gorgonzola, Champignons, Poivre vert 5.00
Sans lactose : Béarnaise, Champignons, Poivre vert 6.00

Tous nos plats de viandes ou poissons sont accompagnés de frites ou pdt rissolées ou de pâtes (penne ou spaghetti)

Nos suppléments en extra

Pâtes	4.50
Frites	3.00
Pdt rissolées	4.00
Mayo, Ketchup, Moutarde	1.50
Salade verte ou mixte	5.00
Légumes chauds	6.00

Nos plats juniors

Penne ou Spaghetti (bolo ou napo ou 4 fromages)	12.00
Steak haché et frites	15.00
Boulettes sauce tomates et frites	15.00
Poisson pané et frites	16.00

Nos desserts

Tiramisu maison du moment	12.00
Cannolo Sicilien revisité	14.00
Mousse au chocolat maison	11.00
Sabayon du Chef (Marsala et boule vanille)	14.00
Dame blanche ou noire	12.00
Brésilienne	12.00
Boule de glace (vanille, chocolat, moka, framboise, citron)	3.00
Sorbet framboise ou citron	12.00
Coupe Colonel (2 boules sorbet citron et vodka)	12.00
Tartufo au chocolat	12.00
Nougat glacé	12.00

Boissons chaudes

Café	3.50
Déca	3.50
Espresso	3.50
Capuccino mousse de lait ou chantilly	4.50
Latte macchiato	4.50
Thé	4.50
Irish coffee	12.00
Italian coffee	12.00

Softs

Coca cola ou zéro	3.50
Sprite	3.50
Fanta orange	3.50
Fuze Tea citron ou pêche	3.50
Tonic Royal Bliss	3.50
Limonade San Pellegrino	4.00
Orangeade San Pellegrino	4.00
Minute Maid orange	3.50
Minute Maid pomme cerise	3.50

Eaux

Chaudfontaine plate 50cl.	5.00
Chaudfontaine pétillant 50cl.	5.00
Panna 50cl.	5.00
Panna 1l.	10.00
San Pellegrino 50cl.	5.00
San Pellegrino 1l.	10.00

Nos Bières

Moretti	4.00
Peroni	4.00
Leffe blonde	5.00
Orval	6.00
Paix Dieu triple	6.50
Carlsberg sans alcool	4.00
Belle Vue Kriek	4.00

Digestifs

Montenegro amaro	10.00
Averna	10.00
Lucano amaro	10.00
Del Capo amaro	10.00
Cynar	10.00
Grand Marnier	10.00
Bayles	10.00
Cointreau	10.00
Grappa blanche	10.00
Grappa Riserva 18 mois	12.00
Rhum Camikara	14.00
Limoncello	10.00
Amaretto di Saronno	10.00
Sambuca Molinari extra	10.00

