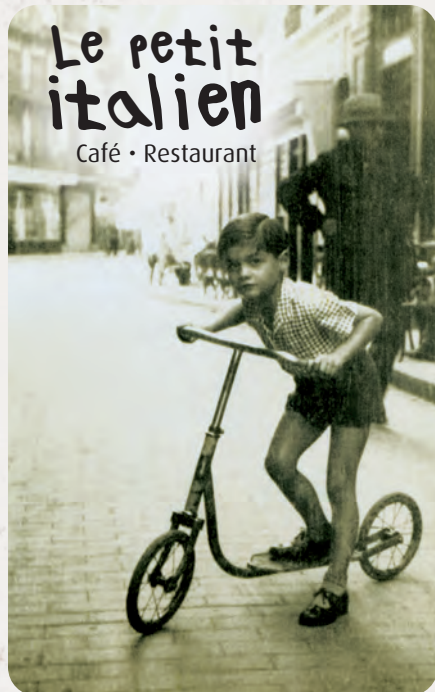


Le petit italien

Café • Restaurant



Ouvert tous
les jours
midi et soir

N'hésitez pas
à demander
nos suggestions
du moment

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI LEGUMI DI STAGIONE CON PROSCIUTTO DI PARMA O TONNO FRESCO	12/14
Antipasti de légumes de saison & jambon de parme ou thon frais	
CULATELLO DI ZIBELLO I.G.P	18
Assiette de Jambon « Culatello » I.G.P	
CARPACCIO DI CERVO AFFUMICATO CON MELE COTOGNE	14
Carpaccio de cerf fumé, comptée de coings	
BURRATA PUGLIESE CON PEPERONI GRIGLIATI	14
Burrata & poivrons grillés	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORI E BASILICO	12
Mozzarella di Bufala, tomates & basilic frais	
RADICCHIO TREVISANO, CACHI, SCAMORZA AFFUMICATA E BAGNACAODA	11
Salade trévisane, kaki, scamorza fumée, émulsion d'ail et anchois	
CALAMARETTI ALLA LIVORNESE	11
Poêlée de calamars au vin blanc, ail, tomates et piment	

PASTA

PAGLIA & FIENO ALLA CREMA DI TARTUFO E PROSCIUTTO	22
Fettucine vertes et blanches, crème de truffe & jambon de Parme	
PENNE ALL'ARRABBIATA	16
Penne à la sauce tomate pimentée	
RAVIOLI AI 4 FROMAGGI	17
Gorgonzola, pécorino, ricotta & parmesan	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	16
Mozzarella fondue, sauce tomate & basilic frais	
LINGUINE ALLE VONGOLE	20
Linguine aux palourdes, tomates cerises, ail & persil	
SPAGHETTI AL NERO E CALAMARI SCOTTATI	20
Spaghetti à l'encre de seiche & calamars snackés à la plancha	
TROFIE AL PESTO	16

RISOTTO

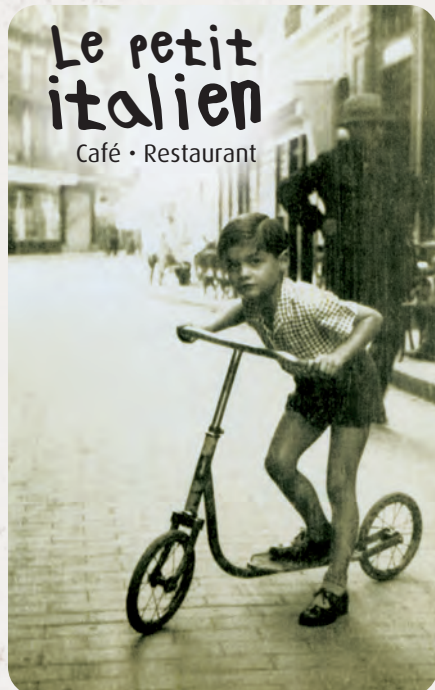
RISOTTO AL PROSECCO E CAPPESANTE	22
Risotto au prosecco & St-Jacques	

IL PESCE - POISSONS

POLPO ALLA GRIGLIA E VERDURE ARROSTITE	22
Poulpe grillé, légumes rôtis (betterave, choux-fleur & poivrons)	
COSTOLETTA DI ROMBO SU CREMA DI CASTAGNE E CIPOLLOTTO PIASTRATO	24
Darne de Turbo, mousseline de châtaignes & cébette rôtie	
TRANCIO DI BRANZINO DI PESCATO CON TROMBETTE NERE E SALSA AL CAFFÈ	24
Pavé de bar sauvage, champignons « trompettes de la mort » & jus aromatisé au café	

Le petit italien

Café • Restaurant



Ouvert tous
les jours
midi et soir

N'hésitez pas
à demander
nos suggestions
du moment

LE CARNI - VIANDES

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE	20
Escalope de veau, sauce citron et thym, linguine	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE	20
Escalope de veau panée, linguine sauce tomate & pesto	
FILETTO DI BUE « ROSSINI »	28
Filet de bœuf et sa tranche de foie gras poêlé, sauce au porto & roquette	

SUPPLEMENTS GARNITURES

Salade, pâtes, légumes rôtis	3
------------------------------	---

FROMAGGI - FROMAGES

PECORINO TOSCANO, PARMIGIANO REGGIANO, GORGONZOLA, PRIMO SALE	
Assiette complète	12
Sélection au choix	8

I DOLCI - DESSERTS

TIRAMISU TRADIZIONALE	8
PANNA COTTA CON SALSA AL CEDRO	9
Panna cotta au coulis d'agrumes	9
TORTA AL LIMONE MERINGATA	9
Tarte au citron meringuée	
CREMA SOFFICE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE	9
Mousse légère au chocolat et noisettes	
TATIN DI MELE ALL'ITALIANA	10
Tatin au pommes, crème mascarpone	
BABA AL LIMONCELLO	8
CREME CARAMEL CLASSICO	9

T.V.A à 10 % sur la nourriture. ACCES WIFI : LIVEBOX73DO // MOT DE PASSE : lepetititalien