

Tous nos plats sont cuisinés «maison»
élaborés à base de produits soigneusement sélectionnés

Entrées

Antipasto misto (seul ou à partager) <i>Poivron, aubergine, courgette et fenouil grillés et marinés, speck, bresaola, saucisse piquante, pecorino truffé, olives, focaccia...</i>	19,00
Salade façon César <i>Salade iceberg, blanc de volaille pané, chips de speck, copeaux de parmesan, salade d'herbes</i>	15,50
Bruschetta <i>Pain de campagne, fontina, taleggio et carpaccio de truffe</i>	13,90
Terrine de foie gras «maison» <i>Confiture d'olive et pain toasté</i>	15,50
Assiette de charcuterie «Da Peppe» <i>Focaccia, jambon de Parme, bresaola, saucisse calabraise</i>	15,90
Zuppa di Pesce <i>Soupe avec moules, queues de gambas, noix de Saint-Jacques et cabillaud frais</i>	18,50



Saveurs italiennes

Tous nos plats sont cuisinés «maison»
élaborés à base de produits soigneusement sélectionnés

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire
contenus dans nos plats est disponible sur demande



Nous acceptons les moyens de paiements ci-dessus
le déjeuner uniquement, hors week-end et jours fériés,
dans la limite de 19€ par porteur de titre

En raison d'un grand nombre d'impayés,
la Maison n'accepte plus les chèques.
Merci de votre compréhension.

Menu Enfant

— jusqu'à 10 ans —

Pâtes fraîches
Sauce napolitaine

ou

Pizza

Jambon, fromage

+

2 boules de glace

11 €





Pizza

PRIMA <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf, olives</i>	13,50
SECONDA <i>Tomate, mozzarella, tomates cerises fraîches, roquette, mozzarella fraîche de bufflonne</i>	13,50
TERZA <i>Tomate, mozzarella, poivrons marinés, saucisse calabraise (piquante), olives</i>	13,50
QUARTA <i>Crème, mozzarella, lardons, fromage de chèvre, oignons</i>	14,50
QUINTA <i>Tomate, mozzarella, brocolis, poivrons marinés, courgettes, tomates cerises, oignons, olives</i>	13,50
SESTA <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives</i>	12,50
SETTIMA <i>Tomate, mozzarella, taleggio, gorgonzola, fontina, olives</i>	13,50
OTTAVA <i>Tomate, mozzarella, pleurotes, saucisse fraîche Napolitaine, pecorino Sarde</i>	13,50
NONA <i>Crème fraîche, mozzarella, St-Jacques, roquette, huile de truffe, olives</i>	14,50
DECIMA <i>Tomate, mozzarella, mozzarella fraîche de bufflonne, gorgonzola, tomates cerises, basilic, olives</i>	13,50
UNDICESIMA <i>Tomate, mozzarella, roquette, mozzarella fraîche de bufflonne, jambon de Parme, copeaux de parmesan</i>	15,50
DODICESIMA <i>Crème, mozzarella, copeaux de truffe noire</i>	25,00
VULCANO <i>Tomate, mozzarella, ricotta, jambon cuit, tomates cerises, roquette, jambon de Parme et copeaux de parmesan</i>	20,00



Pâtes fraîches & risotto

Meule de Parmigiano Reggiano et tagliatelle fraîches	21,00
Tagliatelle fraîches et gambas géante	22,00
Linguine à l'encre de seiche <i>Calamars frais et fumet de crustacés</i>	17,90
Lasagne della Nonna au feu de bois	17,50
Gnocchi frais au beurre de Sauge	12,50
Risotto aux St Jacques et fumet de langoustines	18,50
Risotto dans la meule de Parmigiano Reggiano et truffes fraîches <i>(selon arrivage)</i>	32,00

Poissons & Viandes

Dos de cabillaud al Costadoro <i>Amandes torréfiées et zestes de citron vert</i>	18,50
Filet de bar poêlé <i>Sauce à la grappa, raisins et cerneaux de noix</i>	18,50
Burger à l'italienne et frites fraîches <i>Pain maison, bœuf haché (origine France), speck grillé, scamorza fumée et roquette</i>	19,50
Filet de bœuf (origine France) <i>Vrai jus de cuisson au Nero d'Avola</i>	24,00
Saltimbocca alla Romana «Da Peppe» <i>Filet de veau, chips de jambon de Parme et jus de cuisson à la sauge</i>	19,50



Accompagnement au choix :

- Poêlée de légumes de saison
- Pâtes fraîches
- Frites fraîches



Desserts

Tiramisù della Nonna	8,00
Crème brûlée à la Sambuca	7,00
Panettone façon pain perdu et boule de glace au choix	10,00
Baba au limoncello	8,50
Amaretti «comme un macaron» et ganache aux pistaches torréfiées	8,00
Mini calzone au Nutella et mascarpone	10,00
Dessert du jour	8,50
Café gourmand	8,50
Thé gourmand	10,00
Assiette de fromages italiens	9,00

Coupes de glaces

Maison Casalini **Artisan glacier**
depuis 1962



Coupe «limoncello» <i>2 boules sorbet Limoncello, liqueur Limoncello</i>	10,00
Coupe «italienne» <i>1 boule glace amarena, 1 boule glace stracciatella, 1 boule glace tiramisù, amarena et chantilly</i>	10,00
Coupe «café liégeois» <i>2 boules glace café, café expresso et chantilly</i>	10,00
Coupe «Marron» <i>2 boules glace marron, crème de marron et chantilly</i>	10,00
Une boule de glace ou sorbet <i>Glace : vanille, chocolat, café, pistache, stracciatella, tiramisù, amarena, marron Sorbet : citron, fraise, limoncello</i>	3,00