

## ANTIPASTI

Antipasto rustico du buffet

Assiette de crudités

Panzerotti

Frisée aux lardons

Frisée aux Roquefort

Chèvre chaud sur salade

Bruschetta

Salade Caprese

Salade Pescatora

Spiedini di mozzarella e parma

Coktail de crevettes

Avocat vinaigrette

Avocat aux crevettes

Assiette de charcuterie italienne

Speck mozzarella de bufala

Mortadelle

Salami

Coppa

Jambon de Parme

Carpaccio de boeuf

Carpaccio de Saumon

Aubergine alla parmigiana

## LA PASTA

Assortiment de pâtes (lasagne, ravioli, gnocchi)  
Gnocchi alla sorrentina (sauce tomate, mozzarella)  
Minestrone (en saison)  
Pasta e fagioli (en saison)  
Lasagne  
Fagottini boscaiola (sauce tomate, jambon, crème, champignons)

Penne all'arrabbiata (sauce tomate pimentée)  
Penne alla caprese (tomates crues, mozzarella)  
Penne alla norma (aubergine, mozzarella, sauce tomates)

Ravioli al gorgonzola  
Ravioli au cèpes  
Ravioli au truffes blanches

Rigatoni all'amatriciana (poitrine fumée, sauce tomate)  
Rigatoni al forno (sauce Bolognese, mozzarella, gratinées au four)  
Rigatoni al gorgonzola

Risotto ai funghi  
Risotto 4 fromages

Fettucine ai peperoni

Spaghetti alle vongole (palourdes)  
Spaghetti alle cozze (moules)  
Spaghetti Bolognese  
Spaghetti al pomodoro  
Spaghetti aglio, olio, peperoncino

Tagliatelle al pesto  
Tagliatelle al salmone  
Tagliatelle alla Carbonara

Pappardelle boscaiola  
Pappardelle ai funghi porcini

Bucatini all'amatriciana

Tortellini Bolognese

## LE PIZZE

Buffalina (tomates fraîches, roquette, mozzarella de buffala)

Magherita (tomates, mozzarella)

Vegetariana (mozzarelle, tomates, poivrons, aubergine, oignons)

Napolitana (tomates, anchois, câpre, olive, mozzarella)

Regina (tomates, épaule, champignons, mozzarella)

Contadina (parmesan, mozzarella, courgettes, gorgonzola)

Re (tomates, épaule, oeuf, mozzarella, champignons)

Calzone (tomates, épaule, oeuf, mozzarella)

Quattro stagioni (tomates, épaule, champignons, artichauts, mozzarella)

Sarde (tomates, chorizo, oeuf, mozzarella)

Carpaccio (tomates, boeuf cru, parmesan, mozzarella)

Pescatora (tomates, fruits de mer, ail, persil)

Paesana (tomates, aubergines, poitrine fumée, mozzarella)

Piemontese (tomates, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, oeuf)

Salmone (tomates, saumon fumé, ail, persil, mozzarella)

Parma (tomates, gorgonzola, jambon de Parme, mozzarella)

Pastore (tomates, poivrons, chèvre, mozzarella)

Caprese (tomates fraîches, mozzarella, basilic)

Orientale (tomates, mozzarella, merguez, poivrons)

Rustica (mozzarella, parmesan, viande hachée)

Parigina (poitrine fumée, pomme de terre, mozzarella, emmentale)

Monopoli (speck, mozzarella de buffala, tomates)

Pulcinella (tomates sèches, mozzarella, salame piccante)

## IL SECONDO

Garniture au choix : frites, salade, épinards, spaghetti, haricots verts

### LES VIANDES

Entrecôte grillée  
Pavé aux herbes  
Pavé au poivre  
Pavé au Roquefort  
Filet grillé  
Filet au poivre  
Filet au Gorgonzola  
Côtes d'Agneau

### LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

Escalope Milanese  
Escalope Bolognese  
Escalope au Marsala  
Escalope au citron  
Escalope aux champignons  
Escalope Valdostana  
Escalope à la Sicilienne  
Saltimbocca alla Romana  
Osso bucco alla Milanese  
Entrecôte pizzaiola  
Entrecôte Gorgonzola  
Carpaccio

### LES POISSONS

Calamari alla napoletana  
Calamari fritti  
Espadon au grill  
Gambas grillées  
Gambas à la Provençale  
Moules marinières et frites  
Bar au four  
Fritto misto di mare (gambas, scampis, calamars, seiches)  
Dorade Royale grillée

## PER FINIRE

### FROMAGE

Gorgonzola  
Mozzarella di bufala  
Chèvre  
Parmigiano

### DESSERTS

Salade de fruits frais  
Ananas frais au Kirsch  
Fraises au sucre  
Fraises à la Chantilly  
Fraises à la crème  
Crème caramel  
Crème brûlée  
Panna Cotta  
Tarte aux pommes  
Tarte au citron  
Tiramisu

### GLACE

Carpaccio d'ananas  
Chocolat liégeois  
Café liégeois  
Poire Belle Hélène  
Pêche Melba  
Fraise Melba  
Ananas Melba  
Banana Split  
Coupe Amarena  
Profiteroles au chocolat

#### Sorbets : 3 parfums au choix

Abricot, ananas, citron, cassis, fruits de la passion, melon

#### Les crèmes glacées : 3 parfums au choix

Caramel, vanille, nougat, Rhum raisin, chocolat, pistache, café, menthe, praline