

CUISINER SANS GLUTEN

La maladie coeliaque ne peut pas être un obstacle social en perdant le plaisir d'être ensemble.
c'est pourquoi nous nous engageons à préparer tous les plats de la carte
avec des produits sans gluten.

Garantir à tous les clients, y compris ceux présentant des intolérances alimentaires particulières,
pour profiter d'un dîner tranquille avec des amis.

Nous vous rappelons que le personnel de la salle à manger est à votre disposition pour tout éclaircissement.

Communications au client Reg.UE 1169/2011

ALLERGÈNES



Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances,
ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons.
Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

LA CUISINE

ENTRÉE

La beauté d'une Tagliere est la variété des saveurs

Sbriciolona, lard Colonnata, jambon cru, mortadelle, bresaola, salami de sanglier, pecorino di Pienza, fromage de chèvre, brie, caciotta fumée, noix, vinaigre balsamique de Modène, miel d'acacia, oignon aigre-doux, olives
16 €

Mille-feuilles au Guttiau

burrata stracciatella, anchois Cetara et tomates séchées
13 €

Salade de poulpe rôti

avec pommes de terre grillées, roquette et olives Taggiasca
15 €

Moules et palourdes sautées

lamelles de tomates séchées, câpres et pain aux tomates
15 €

HORS D'OEUVRE

Schiaffoni au pesto de pistache

avec des lanières de bacon
13 €

Tortelli à la citrouille violon

Parmigiano Reggiano DOP, avec saucisse fraîche de Norcia et cèpes sautés
15 €

Spaghetti de pâtes fraîches étirées en bronze

crevettes, bébé poulpe, à la sauce tomate
Olives taggiasca et câpres
16 €

Le risotto milanais qui voulait devenir paella

18 €

Crêpes

de ricotta et d'épinards à la sauce aux cèpes et à la truffe
13 €

DEUXIÈME COURS

Tartare de couteau Piémontais Fassona

150gr

sur un lit de burrata stracciatella, œuf à la moutarde et oignon rouge caramélisé. La Fassona est une race bovine particulièrement précieuse qui est élevée dans le Piémont et étant très tendre et maigre, elle est particulièrement adaptée à la consommation crue

20 €

Steak de surlonge avec pommes de terre nouvelles

environ 250gr

- au poivre vert

- avec du saindoux Colonnata

- aux cèpes

22 €

Ragoût de fruits de mer mixte

moules, palourdes, calamars, crevettes, bébé poulpe, cabillaud et cabillaud
22 €

Poisson frit

avec julienne de carottes et courgettes panées (anchois, cabillaud, gambas, calamars et calamars)
22 €

HAMBURGERS

Hamburger aux cèpes

220 gr de boeuf 100% viande italienne
sandwich pizza multigrains et légumes grillés
18 €

Burger des Prairies

220 gr de boeuf 100% viande italienne
sandwich pizza, fromage cheddar, bacon, frites, laitue et tomate
16 €

Burger texan

220 gr de boeuf 100% viande italienne
sandwich pizza, frites, oeuf au plat, laitue et tomate
16 €

Burger au fromage Pecorino de Pienza

220 gr de boeuf 100% viande italienne
sandwich pizza complet, croustilles, laitue et tomate
15 €

Burger de poulet aux herbes aromatiques

150 gr élevés en Italie
sandwich pizza, sauce barbecue, brie fondu, oignon rouge caramélisé et pommes de terre rustiques épicées
16 €

Hamburger végétarien

160 gr avec quinoa et graines de lin
sandwich pizza, tomates, pommes de terre grillées et friarielli napolitain
16 €

Burger de sanglier

200 g
sandwich pizza, sauce boscaiola, croustillant d'oignons et pommes duchesse
16 €

SALADE € 9

Sfziosa

salade verte, crevettes, tomates cerises, sauce rose et haricots

Greca

laitue, radicchio, concombre, oignon, feta, olives et tomates

Cesar

laitue, roquette, croûtons de pain frit, grana et poulet

Del contadino

salade verte, olives, maïs, tomate, mozzarella et carottes

Del fattore

laitue, thon, oignon, tomate et câpres

ACCOMPAGNEMENTS €6

Frites

Salade mixte
Haricots à l'huile
Légumes grillés
épinards
friarielli



L A P I Z Z É R I A

Nos pizzas sont cuites au four à bois et garnies d'ingrédients de haute qualité : morceaux de fior di latte, également SANS LACTOSE, tomates rouges pelées du Gargano, mozzarella de bufflonne et burrata D.O.P., la levée se fait d'abord à température ambiante puis dans un lieu humide de 24 à 48 heures à température contrôlée.

Vous pouvez choisir parmi 5 pâtes différentes sans frais supplémentaires

SUPERIOR 5 saisons Molini Agugiaro & Figna : blé tendre type "00" à haute teneur en protéines nous avons choisi cette farine pour un bon résultat de la pâte Verace

Molino Spadoni multi-céréales : millet, maïs, orge, seigle, avoine, riz, blé dur et tendre, légèrement amer avec le goût typique des graines grillées, goût résolument agréable de toutes les céréales les plus nobles

Épeautre Molino Sima : Riche en protéines, particulièrement adapté à ceux qui ne digèrent pas le pain et les pâtes, il a une teneur élevée en fibres et une saveur plus forte.

Blé complet tendre Molino Sima : riche en fibres, légèrement moins calorique et au goût incomparable, il provoque une sensation de satiété précoce

Sans gluten : notre mélange contient de la farine de riz, de l'amidon de tapioca, de la farine complète de sarrasin, de la farine de maïs et des fibres végétales

Grignote €7.50
Délicieux pour commencer

Mozzarella en carrozza - Olives Ascolana
Arancini- Fleurs de courgettes
Chips de pommes de terre
Boules de mozzarella frites
Boulettes de fromage faites avec des nachos

Panier mixte
€13

Câlinez-les
au jambon cru mi-doux et crème de stracchino
€11

Collez-les
avec crème de Parmigiano Reggiano et crumble
€11

Margherita
(mozzarella fior di latte, tomate et basilic)
8 €

Naples
(mozzarella fior di latte, tomate,
origan, câpres et anchois)
10 €

Verace Margherita - Hautes Frontières -
(mozzarella de bufflonne, parmesan et tomate)
12 €

Véritable Naples - Hautes Frontières -
(mozzarella de bufflonne, tomate,
origan, câpres et anchois)
13 €

Quatre fromages
(tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
emmental, scamorza et parmesan)
11 €

Végétarien
(tomate, mozzarella fior di latte,
aubergines, poivrons, courgettes et
champignons)
11 €



Luna

(mozzarella fior di latte, cèpes, speck, roquette, tomates cerises et parmesan)

15 €

Fuoripiazza

(mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella et pesto de pistaches)

15 €

Mercure

(mozzarella, gorgonzola, salami et courgettes grillées)

12 €

Vénus

(mozzarella fior di latte, gorgonzola, crème de truffe et poires)

14 €

Saturne

(mozzarella fior di latte, quatre fromages, jambon cuit et cèpes)

14 €

Jupiter

(mozzarella fior di latte, aubergines grillées et gorgonzola)

10 €

Neptune

(tomate, mozzarella fior di latte, thon et oignon)

13 €

Pluton

(mozzarella fior di latte, mascarpone et speck)

11 €

Mars

(mozzarella fior di latte, fromage à pâte molle et saucisse)

11 €

Uranus

(mozzarella fior di latte, saucisse, scamorza et friarielli)

12 €

Sottobosco

(mozzarella fior di latte, tomate, basilic, cèpes et burrata)

15 €

Sorrentina

(blanc, buffle, câpres, tomates cerises, origan)

12 €

Scostumata

(mozzarella fior di latte, Spilinga 'nduja, poireaux, cèpes et saindoux Colonnata)

15 €

Capricieux

(tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, saucisses de Francfort, jambon cuit, olives et champignons)

12 €

Fruits de porc

(tomate, mozzarella, wurstel, saucisse, jambon cuit, salami piquant)

12 €

Pizzas frites

(tomate, mozzarella de bufflonne, basilic et parmesan)

12 €

CALZONI

Farcito

(mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts et olives)

12 €

Classique

(mozzarella et jambon cuit)

10 €

Frit

(ricotta, salami et jambon cuit)

12 €

Suppléments

bison, burrata, cèpes, crème de truffe 4 €

frites 3,50 € - pâte double, charcuterie 2,50 €

Parmesan, roquette ou autres ajouts simples 1,50 €



B E V E R A G E

Eau naturelle/pétillante 0,75cl - 2,80 €



Bière Castello (Italienne)

- Blonde de fermentation basse 5,0% Vol.
 - 0.20cl - 5€
 - 0.40cl - 6,50€
- Double malt rouge 6,5% Vol.
 - 0.20cl - 6€
 - 0.40cl - 7,50€

Vin blanc pétillant Tre Ville (Vénétie)

- 1/2 litre - 7€
- 1 litre - 13 €

Vin tranquille rouge ou blanc

Ferme Piccaratico IGT Vinci Toscane

- 1/2 litre - 7 €
- 1 litre - 13 €

Coca Cola

0.30cl - 3.50€

Des boîtes de conserve

coca cola, coca cola zéro, fanta, lutin,
thé au citron et à la pêche

0.33cl - 3,50€

CAFÉTÉRIA ET ALCOOL

Café - 2,50€



1878

Un espresso unique, en arômes et en saveurs,
soigneusement sélectionnés, pour un café au goût
plein et chocolaté.

Grappa
limoncello
Bitter
3,50 €

Rhum
whisky
Cognac
6 €

Spritz
Apérol, Cynar, Campari, Vermouth Rouge
7 €

Frais d'entrée et frais de service 2 €

L A B R A S S E R I E

BIÈRES EN BOUTEILLE SANS GLUTEN

Usine de Pedavena Superior - 4,8% vol.
bière blonde, goût plein et persistant
amertume fine et équilibrée
33cl - 6€

Péroni - 4,7% Vol.
équilibre parfait entre le sucré et l'amer
avec une saveur peu houblonnée
33cl - 6 €

Daura Estrella - 5,4% Vol.
blond jaune doré, goût sucré,
mousse fine
33cl - 6 €

Fabriqué à la main

Puce Isabella - 4,9% Vol.
paille dorée, séduit par ses notes de
miel et herbes
33cl - 7€

Grisette Blonde Bio - 5,5% Vol.
Bière légère et très rafraîchissante
33cl - 7 €

Triple grisette bio - 8% Vol.
Bière belge, arômes fruités chaleureux et
intenses
33cl - 7 €

Etra pâle ipa - 5,4% Vol.
arômes intenses d'agrumes et de fruits
tropicaux
33cl - 7 €

BIÈRES DANS LA BOUTEILLE

Kapuziner Weissbier - 5,4% vol.
bière de couleur dorée aux douces saveurs de
malt, de fruits et aux inévitables notes épicées
0.50cl - 7€

Monchshof Bockbier - 6,9 % vol.
saveur savoureuse et aromatique en couleur
ambre foncé
0.50cl - 7€

Forst Bière Sans Alcool
goût plein et parfumé, belle couleur blonde
et bon corps
0.33cl - 6€

Fabriqué à la main

Flea IPA Federico II Extra - 6,6% Vol.
bière cuivrée, double malt,
nettement amer
0.33cl - 7€

Flea Violante Bière Forte Belge - 8% Vol.
bière à la robe dorée intense et aux reflets
légèrement ambrés, à la mousse fine et douce
0.33cl - 7€

Landbier Dunkel - 5,3% Vol.
bière brune savoureuse, avec des notes
voilées de malt et agréable à boire
0.50cl - 7€

Landbier - 5,3% Vol.
bière légère de fermentation basse,
avec un caractère terreux, épicé et frais
0,50cl - 7€ 0,33cl - 6€



LA CAVE

BULLES

Franciacorta Brut D.O.C.G. Bersi Serlini (Lombardie)
35 €

Prosecco DOC L'Anteao vin mousseux (Vénétie)
18 €

Vin mousseux Borgofulvia 4 Valli (doux)
16 €

VIN BLANC

Biologique Vermentino Micante Maremmalta
(Toscane)
20 €

Gewurtraminer Bio Cantina Toblino
(Trentin)
22 €

Müller Thurgau Cantina Toblino (Trentin)
20 €

Ribolla Gialla I.G.T. Toblar (Frioul)
22 €

Biologique Pinot Grigio Cantina Toblino (Trentin)
20 €

Chardonnay Fossa Mala (Frioul)
20 €

Cave Falanghina Tufo (Campanie)
20 €

Passerina IGP Bio Vigna Madre (Abruzzes)
20 €

VIN ROUGE

Morellino Campo al Ghiaccio Bio Maremmalta
(Toscane)
20 €

Primitivo di Manduria DOP Sangaetano
Due Palme (Pouilles)
20 €

Tour des Vents Nero D'Avola Fazio (Sicile)
20 €

Sangiovese Micante Maremmalta Bio (Toscane)
20 €

Rouge de Montepulciano Cavalierino (Toscane)
22 €

Chianti Classico DOCG Falorni (Toscane)
20 €

Rosso di Montalcino Villa i Cipressi DOC (Toscane)
32 €

Ferme Chianti Classico Corsignano (Toscane)
26 €

