

Menu

Nos apéritifs

Prosecco	6.00€
Spritz	6.50€
Apéritif maison	4.00€
Campari - Nature	5.00€
Campari - Orange	7.50€
Campari - Soda	7.50€
Martini Blanc/Rouge	5.00€
Pineau de Charente	4.50€
Porto Rouge/Blanc	4.50€
Pisang Orange	6.00€
J&B 4cc	5.00€
J&B coca	7.50€
Ricard	7.00€
Cynar	5.50€

Nos Boissons froides

Eau (gazeuse ou naturelle) : - 33 cl	3.50€
-75 cl	5.50€
Coca-cola (Regular- zéro)	2.80€
Fanta	2.80€
Sprite	2.80€
Ice tea (nature pétillant- pêche)	2.80€
Schweppes (tonic-agrumes)	2.80€
Looza pomme-cerise/pomme/passion/orange	2.80€
Jupiler	3.50€

Bière italienne Menandreo (blonde-ambrée)	3.50 €
Vin du patron : - verre (rouge. Blanc et rosé)	6.00€

Nero d'avola 1/2 l 15€

Nos entrées froides

Bruschetta (3pièces)	8.00€
Mozzarella Caprese (mozzarella, roquette, tomates)	10.00€
Antipasto italiano - Une personne	15.00€
Carpaccio de viande	15.00€
Carpaccio de thon frais	18.00€

Nos entrées chaudes

Minestrone	6.50€
Fondues au fromage	6.50€
Croquettes de crevettes	8.00€
Calamars frits en entrée	9.50€
Aubergines parmigiana	8.50€

Nos viandes

Osso bucco	19.50€
Côtes d'agneaux grillées	19.00€
Filet pur nature	19.00€
(Sauce aux choix : poivre-gorgonzola-pizzaïola-champignon-... +3.00€)	
Tagliata di manzo	19.00€
Milanaise Parmigiana	18.00€
Milanaise nature	16.00€
(Sauce aux choix : poivre-bolo-pizzaïola-champignon-Napoli +3.00€)	
Escalope Valdostana	17.00€
Escalope Marsala	16.50€
Escalope Pizzaïola	16.50€
Escalope farcie (fromage, jambon) sauce champignon-crème	18.00€
Escalope farcie (fromage-jambon) sauce épinard-crème	18.00€

Accompagnement : pâtes -salade

Nos poissons

Espadon grillé	22.00€
Calamars frits en plat	16.00€
Gambas grillés	18.00€
Calamars grillés	17.50€
Friture mixte de calamar et gambas	22.00€
Grillades mixtes de poissons	24.00€
Accompagnement : pâtes- -salade	
Pâte à l'ail : +1.00€	
Pâtes avec sauce tomate : +1.00€	
Supplément de tagliatelle : 3.00€	

PLATS

Nos suggestions siciliennes

Bucatini ficocchietti e sarde (fenouil sauvage et sardines)	15.00€
Spaghetti nero di seppia (noir de seiche)	15.00€
Linguine tonno e finocchietti (thon et fenouil sauvage)	15.00€
Linguine ricci di mare (à la pulpe d'oursins)	22.00€
Linguine gambas	15.00€
Spaghetti petits poulpes	14.50€

Nos spécialités

Panciotti aubergines (pâtes farcies aux aubergines sauce tomate/aubergines)	16.50€
Ravioli Truffes (pâtes farcies aux truffes sauce crème/brisures de truffes)	16.50€
Ravioli Cèpes (pâtes farcies aux cèpes sauces crème/cèpes et champignons)	16.50€
Tortellini ricotta et épinards (pâtes farcies à la ricotta et épinard sauce crème et épinards)	13.50€
Tortellini (pâtes farcies au jambon de parme et sauce crème/bolo. Gratinée)	15.00€
Rullo Parmigiana (roue de pâtes aux aubergines sauce tomate/crème gratinées)	15.00€

Nos pâtes

Lasagne	12.00€
Spaghetti vongole	13.00€
Penne au saumon	12.00€
Spaghetti fruits de mers	13.50€
<u>Spaghetti carbonara</u>	<u>10.00€</u>

Nos pizzas

La Capo (pizza du chef) 15.00€

La Traviata 13.50€

tomate, mozzarella, tomates fraîches, oignons rouges crus, pecorino)

Don Giovanni 13.50€

(tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches, parmesan, roquette)

La norma 12.50€

(tomate, mozzarella, jambon, aubergines, parmesan)

La Michael 12.50€

tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichauts, salami piquant

Rigoletto 13.50€

(tomate, mozzarella, quatre fromages,)

Otello 13.50€

(tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, origan)

Nos salades

Salade scampi panés 16.00€

Salade fantaisie 15.00€

Nos boissons chaudes

Café expresso (petit-grand)	2.50€
Café décafeiné	2.50€
Café corretto (grappa-amaretto)	4.50€
Cappuccino	3.50€
Thé au choix	3.00€
Cappuccino corretto	5.00€

Nos digestifs

Amaretto	6.50€
Limoncello	6.50€
Grappa	7.00€
Grappa miel	7.00€
Vecchia Romagna (cognac)	7.00€
Averna	6.50€

Dessert

Tiramisu	5.00€
Mousse au chocolat	5.00€
Panna cotta - coulis de fraise	
- Limoncello	6.00€
Citron ou orange givré	6.00€
Irish en glace	6.00€
Flute limoncello	6.00€
Crème catalane maison	6.00€

