

MENU CASA 56

ANTIPASTI

TAGLIERE EMILIA ROMAGNA 24€

Planche à partager de charcuterie, de la région Émilie-Romagne
1-12

FOCACCIA PARMA 16€

Pizza blanche coupée en tranches, servi avec du Jambon de Parme, Mozzarella de Bufflonne et roquette. À Partager
1-7-

GAMBERONI FLAMBATI 17€

Gambas flambées ou whisky,
Tomates cerise rouge et estragon
4-
1-7-9-

CALAMARI FRITTI 18€

Rondelles de calamars frits de la Méditerranée
servis avec mayo citron et légumes croquants
1-3-14-

MINISTRONE 12€

soupe italienne typique aux légumes de saison servie avec du pain croustillant
9-1

✓ **BURRATA DI BUFALA** 16€

Burrata di Bufala Campana, panée, servi avec broccoli Napolitain
1-7-

PASTA

(dégustation de trois pâtes 28€ min pour 2)

✓ **RAVIOLO DELLA CASA** 22€

Tortello farci avec gorgonzola et de poire, servi dans une sauce au beurre et des Noisettes grillées
1-3-7-8

RIGATONI AL RAGÙ NAPOLETANO 18€

Ragu typique de Campania à base de bœuf et de Porc cuit à la sauce tomate du Vésuve pour 12 h
1-9

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 18€

Pâtes aux œufs, sauce blanche avec Saucisse Italienne, champignons, et fèves.
1-7

✓ **RISOTTO 36/50** 22€

Carnaroli riz, Parmigiano Reggiano 36 mois, Vinaigre Balsamique de Modène Âgé
50 ans

7-

SPAGHETTI CARBONARA 16€

Recette selon la tradition italienne. Guanciale, jaune d'œuf,
fromage pecorino et poivre noir

1-3-7

✓ **CAVATELLI ALLE VERDURE**

INVERNALI 18€

sauce verte à base de légumes d'hiver, d'olives et de câpres

1-7

VIANDES

CORDON BLEU ALL'ITALIANA 25€

Viandes de veau, speck de valtelline, mozzarella de
buffle, confit de tomate servi avec sauce aux
champignons, tagliatelles au beurre et légumes de saison

1-3-7

OSSOBUCO DI VITELLO 29€

Jarret de veau servi avec polenta et Mirepoix
de légumes oubliés

1-7-9

CONTROFILETTO DI MANZO 27€

Faux-filet de Bœuf 280 gr grillades servies avec sauce brune au
vin rouge, légumes et gratin de pomme de terre

7-12

MENU ENFANT 12€

Spaghetti Bolognese ou Pizza ou Escalope de poulet panée avec frites

.Glace

1-7-3-

PIZZE

dégustation de pizza de six saveurs 25 €
créé par notre pizzaiolo Sdino Antonio

MADAME MARGHERITA 14,50€

Sauce tomate, mozzarella de buffle
huile d'olive extra vierge et basilic fraîche.
1-7

NAPOLETANA 14,00€

Sauce tomate Fior di latte, anchois, câpres,
olives origan calabrese, huile aromatisée à l'ail.
7-1-4

LUSSEMBUR 17,00€

Sauce tomate bio, Fior di latte, jambon cuit du
territoire, œuf, Champignons, huile d'olive extra vierge
1-7-3

DIAVOLA 16,00€

Sauce tomate bio, salami piquante, mozzarella
fior di latte, basilic fraîche et huile d'olive
1-7

QUATTRO

FORMAGGI 16,00€

Emmental, Gorgonzola, fior di latte, Ricotta
et Parmigiano Reggiano.
1-7

CONTADINA 15,00€

Légumes de saison, Tomates, cerises, mozzarella fumée
basilic fraîche et l'huile d'olive extra vierge.
1-7

CAPRICCIOSA 17,00€

,Sauce tomate, fior di latte, Jambon cuit (LU), Champignons
Artichauts, olives, huile d'olive extra vierge. 1-7

PIZZE

VIOLETTA 17,00€

Crème de pommes de terre violettes, Fior di latte
Capocollo de porc et tomates cerises confites.
1-7

PICCANTINA 18,00€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, salami nduja de Calabre et Gorgonzola.

1-7

LASAGNA 18,00€

Sauce tomate, fior di latte, jambon, ricotta et flacon de Parmigiano.

1-7

CANOTTO(Bord farci à la mozzarella) 19,00€

Sauce tomate, Mozzarella de Buffle, Boulettes de viande aubergines et basilic

1-7

CHÈVRE 18,00€

Fior di latte, fromage de chèvre, Lardon crème et noix

1-7

PIZZA RÉ 17,00€

Ombra sauce tomate, mozzarella di buffle tomates cerises jaunes

Pesto au basilic et flacone de Parmigiano

1-7

PIZZE

PARMA 21,00€

Mozarella de buffle, jambon de parme, roquette, flacon de Parmigiano

1-7

CALZONE 18,00€

Farci à la ricotta, fior di latte, salami Napolitain, poivre noir et sauce tomate.

1-7

PIZZE DE POISSONS

TONNO 18,00€

San Marzano tomate, fior di latte, oignons caramélisés Cubes de thon frais, câpres

1-7-4

19,00€

SALMONE

Fior di latte , Saumon , Crème légère au citron
et poudre de ciboulette

1-7-4

GAMBERI

18,00€

Scampi, Fior di latte , courgette
bisque de crustacés et ail

1-7-4

DESSERTS *(tous nos desserts sont fait maison)*

Il Nostro Tiramisu (recette classique italienne) 8

Cafè Gourmande (petite pâtisserie servie avec un café de votre choix) 11.0

Torta di nocciole Crème de noisette enveloppée dans des pâtes sablée 8

(servie avec de la crème glacée à la vanille maison)

Cannolo Siciliano 8

Dessert typique de la tradition sicilienne: pâte feuilletée
croustillante farcie de mousse de ricotta à l'orange confite

Selezione di formaggi 14

(assiette de fromages sélectionnés par notre chef servis avec
des confitures et des fruits secs)

Gelati Italiani (vanille, chocolat, café et sorbet citron) par boule 2.5