

NOUVELLE
CARTE DE PRODUITS

LES ENTREES



- BURRATINA PUGLIESE AOP ET SON CARPACCIO DE TOMATE** 11.80€
Mozzarella au cœur crémeux des Pouilles AOP sur carpaccio de tomates rondes, roquette et sauce *ortolina*
- LE POTAGER GOURMAND** 10.50€
Assiette végétarienne bien gourmande composée de courgettes et aubergines grillées, poivron rouge au four, tomate gratinée, tomates séchées et artichauts à la romaine, servi sur un lit de salade de mesclun et roquette
- GRANDE ANTIPASTO VIA DEL GUSTO (à partager, ou pas...)** 17.50€
Jambon de Parme AOP, aubergines et courgettes grillées, Mozzarella di Bufala Campana AOP, Bresaola della Valtellina IGP, éclats de Parmigiano Reggiano AOP et crème au balsamique de Modène IGP, tomates séchées, artichauts à la romaine, accompagné de pain à pizza chaud
- MILLEFEUILLE D'AUBERGINES VIA DEL GUSTO** 11.50€
Aubergines grillées, crème de tomates séchées et ricotta, origan, basilic frais et Pecorino Romano AOP
- CARPACCIO DE BRESAOLA IGP** 13.80€
Fines tranches de Bresaola IGP de la Valtellina, champignons de Paris émincés, thym, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, le tout agrémenté d'huile d'olive vierge extra de Toscane à la truffe blanche
- TARTARE DE SAUMON FRAIS ET AVOCAT** 13.80€
Saumon frais haché au couteau agrémenté d'oignon rouge de Tropea au vinaigre de framboise, fines herbes, sauce au basilic et brunoise d'avocat

LES PATES

- RIGATONI ALLA PIEMONTESE** 15.00€
Pâtes courtes au ragout de veau au couteau, champignons de Paris, crème fraîche, thym, persil, ail, vin rouge et Parmigiano Reggiano AOP
- LINGUINE AUX PALOURDES NAPOLI VERACE** 18.00€
Linguine *al dente* dans un juteux sauté de palourdes comme si vous étiez à Naples
- GNOCCHI A LA CREME DE GORGONZOLA, POIRE CONFITE ET CERNEAUX DE NOIX** 14.50€
- TAGLIATELLE AU RAGOUT TRADITIONNEL DE BOLOGNE** 14.50€
Oubliez tout ce que vous avez pu goûter avant et découvrez la vraie et unique recette du ragout de Bologne
- FUSILLI ALLA CRUDAÏOLA** 14.00€
Pâtes courtes, Mozzarella *fior di latte* AOP, tomates Pachino, ail, basilic et huile d'olive vierge extra
- TAGLIATELLE AU SAUMON FRAIS ET CREME AU PESTO DE ROQUETTE ET BASILIC** 15.00€

LES RISOTTOS

- RISOTTO MARE E MONTI** 22.50€
Riz Carnaroli aux asperges, champignons de Paris, gambas et crevettes
- RISOTTO AUX FRAISES ET NOIX DE ST-JACQUES** 22.50€
Laissez vous séduire par notre mythique risotto qui fait son grand retour sur nos tables !

Ouvert 7/7
Service continu

Origine de nos viandes : France et UE – Poisson d'arrivage

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



LES PLATS



LA PECHE DU JOUR

Le meilleur du poisson d'arrivage élaboré par notre Chef pour une recette bien gourmande

22.50€

NOIX DE VEAU A LA CREME DE FOIE GRAS ET REDUCTION AU VIN DE MARSALA

La rencontre entre un produit phare français et le parfum du sud italien

22.50€

PAVE DE RUMSTEAK

La belle pièce de rumsteak selon la recette du jour

18.80€

SALTIMBOCCA A MODO NOSTRO

Nous avons réinterprété cet incontournable de la cuisine romaine : des paupiettes de veau poêlées garnies de jambon de Parme AOP, sauge et fromage de chèvre, accompagnées d'une purée de céleri-rave au fromage Pecorino Romano AOP et poivre noir concassé

22.50€

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

Joues de bœuf bien fondantes mijotées patiemment cinq heures dans du vin Chianti DOC et relevées aux graines de poivre noir (recette de la tradition de la Renaissance toscane)

18.80€

SALADE PRINTANIERE DE POULET FERMIER MARINE ET POELE

Une salade parfumée et croquante et des tendres bouchées de poulet fermier bien fondantes pour une assiette dans la légèreté et la fraîcheur

16.50€

LES PIZZAS

Pour nos pizzas, nous avons sélectionné les meilleurs produits issus du savoir faire italien :
les farines MOLINO SPADONI, la mozzarella Fior di latte AOP SABELLI, la tomate San Marzano MUTTI

MARGHERITA Tomate San marzano, mozzarella, origan et basilic frais

10.20€

MR PARMIGIANO ET SES TROIS COPAINS

Parmigiano Reggiano AOP, Taleggio et Gorgonzola AOP, tomate San Marzano, mozzarella

13.80€

REGINA

Jambon blanc cuit au torchon, champignons de Paris, tomate San Marzano, mozzarella et origan

13.80€

VEGETARIANA

Des filets de tomate San Marzano, mozzarella, aubergines, artichauts à la romaine, champignons de Paris, courgettes et poivrons au romarin

13.80€

MARGHERITA « EXTRA »

Mozzarella di Bufala Campana AOP, sauce et filets de tomate San Marzano, mozzarella, origan et basilic frais

13.80€

PARMA

Jambon de Parme AOP, tomate San Marzano, mozzarella, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

14.80€

CALZONE

Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc cuit au torchon, œuf et origan

14.80€

DIAVOLA

Mozzarella, Scamorza fumée AOP, Spianata calabrese (saucisson piquant)

14.80€

BRONTE Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, origan, pistache de Bronte et miel d'acacia

14.80€

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés par notre Chef pâtissier

LE TIRAMISU CLASSICO AU CAFÉ

8.20€

SALADE DE FRUITS FRAIS

9.20€

CHEESECAKE VIA DEL GUSTO

Notre dessert à la cuillère façon cheesecake : du croustillant spéculos au parfum de fleur d'orange, une crème onctueuse de mascarpone et ricotta, des fraises fraîches et quelque éclat de chocolat noir

9.20€

CAFE GOURMAND A L'ITALIENNE

Café ou thé accompagné de mignons de tiramisù au café, panna cotta et cannolo sicilien

10.80€

CANNOLO SICILIEN ENROBE DE CHOCOLAT NOIR FOURRE A LA CREME DE MASCARPONE ET MANGUE ET SA MARMELADE TIEDE DE FRAISES

9.20€

PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES CONFITS

8.20€

COUPE DE GLACES ITALIENNES (3 BOULES AU CHOIX)

Nos parfums : vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café

8.20€

