

## CARTE DU RESTAURANT

---



*Dans la mesure du possible de nos livraisons actuelles, nous privilégions les produits locaux et issus de l'agriculture biologique.*

*Certains produits nous proviennent directement d'Italie, de petits producteurs indépendants et peuvent être achetés directement dans notre restaurant en complément de nos produits faits maison (confitures, pâtes fraîches, légumes en verrines, ...)*

*N'hésitez pas à demander à votre serveur/serveuse pour plus de renseignements.*

*Pour les personnes véganes, végétariennes et/ou rencontrant des intolérances ou allergies, nous pouvons modifier certains plats à votre convenance ; n'hésitez pas à nous en parler.*

*Beaucoup de nos plats sont préparés « à la minute » pour conserver un maximum de saveurs, ce qui peut entraîner une légère attente après votre commande.*

*Toute l'équipe fait son maximum pour vous satisfaire au mieux.*



**Nos suggestions**

**À partager**

**Frittura mista « Terra e Mare », salsa chimichurri al pecorino** 16.00  
*Fritures « Terre et Mer », sauce chimichurri au pecorino*  
(3, 5, 6, 11, 13)

**Tagliere di salumi e focaccia** 11.00  
*Planche de saucisson et focaccia*  
(5, 6)

**Bruschetta pomodori confit e burrata**  
*Bruschetta tomates confites et burrata*  
(5-6-13)

**Bruschetta San Daniele e carciofi fritti**  
*Bruschetta Jambon San Daniel et artichauts frits*  
(4-5)

**Bruschetta pecorino, pesto basilico e fave marinate**  
*Bruschetta pecorino, pesto basilic et fèves marinées*  
(5-6)

**Bruschetta tartara di verdure al basilico e salmone marinato casa**  
*Bruschetta tartare de légumes au basilic et saumon mariné maison*  
(5,11)

**Bruschetta al pesto di rucola, semi de zucca tostati, gratinata mozzarella**  
*Bruschetta au pesto de roquette, graines de courges grillées, gratinée mozzarella*  
(5,6)

Bruschette  
au choix, à  
la pièce :

**1 = 4.00**

**2 = 7.60**

**3 = 11.40**

**4 = 14.70**

**5 = 18.20**



## ENTREES

---

**Zuppa del giorno** 6.50  
*Potage du jour*  
(2, 5, 6)

**Involentino di pollo alla pancetta « come una bruschetta »** 13.50  
*Paupiette de poulet à la pancetta façon bruschetta*  
(4, 5)

**Zuppetta di cozze, bruschetta aglio e olive (moules impériales 400g)** 16.00  
*Soupe de moules, bruschetta à l'ail et à l'huile d'olive*  
(2, 3, 5, 6)

**Frittura mista « Terra e Mare », salsa chimichurri al pecorino** 16.00  
*Friture « Terre et Mer », sauce chimichurri au pecorino*  
(3, 5, 6, 11, 13)

**Tartara di Salmone, cetriolo e cipolla rossa** 17.50 21.50  
*Tartare de saumon au concombre et oignons rouges*  
(5-6-11-12)

**Carpaccio di Manzo, rucola, parmigiano e sesamo tostato, con patate fritte\* fatte in casa (\*nella versione grande)** 17.00 22.00  
*Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et sésame grillé, servi avec des frites\* faites maison (\*en formule plat)*  
(5-6-12-13)



## PÂTES ET RISOTTO

---

*Toutes nos pâtes sont faites maison et cuites très « al dente »,  
comme le veut la tradition Italienne.*

*Si vous les désirez moins al dente, merci d'en informer le service.*

	Entrée	Plat
<b>Gnocchi di zucca alla carbonara</b> <i>Gnocchis de courge façon carbonara</i> (4, 5, 6, 10)	12.00	16.00
<b>Ravioli neri al tonno, pomodori secchi e olio vergine</b> <i>Raviolis noirs au thon, tomates séchées et huile vierge</i> (5, 10, 11, 13)	13.00	18.00
<b>Pasta alle vongole e ceci</b> <i>Pâtes aux coques et pois chiches</i> (3, 5, 10, 11)	17.00	22.00
<b>Tagliatelle all' arrabiata</b> <i>Tagliatelles à l'arrabiata (plat vegan)</i> (2, 5)	11.00	15.00
<b>Pappardelle con verdure di stagione e pecorino</b> <i>Papardelles aux petits légumes de saison et pecorino (plat végétarien)</i> (5, 10)	11.00	15.00
<b>Risotto, castagne tostées, mele e Colonata</b> <i>Risotto châtaignes grillées, pommes et Colonata</i> (2, 6)	-	16.50



## PLATS

---

<b>Tagliata di manzo (220g), Prodotto Locale, rucola, parmigiano e pomodirini pachino</b> <b>Servita con patate fritte fatte in casa</b> <i>Tagliata de bœuf (220 g), Produit du Terroir, roquette, parmesan et tomates cerise pachino</i> <i>Servie avec des frites faites maison</i> (6, 13)	31.00
<b>Saltimbocca di vitello alla salvia, gratin di patate e parmigiana di melanzane</b> <i>Saltimbocca de veau à la sauge, gratin de pommes de terre et aubergines à la parmesane</i> (4, 5, 6)	26.00
<b>Hamburger « I Fratelli » (180 g), servito con patate fritte fatte in casa</b> <i>Hamburger « I Fratelli » (180 g), servi avec des frites faites maison</i> (5, 6, 9, 10, 13)	15.50
<b>Gamberoni arrosto alla pancetta, crema di pomodoro e casarecce alla bottarga</b> <i>Gambas rôties à la pancetta, crème tomatée et casarecce à la poutargue</i> (3, 5, 6, 10, 11)	22.00
<b>Lasagne di triglia, fave e parmigiano</b> <i>Lasagne au rouget, fèves des marais et parmesan</i> (4, 5, 6, 10, 11)	21.00
<b>Filetto di Merluzzo in crosta di Capocollo alla Pescatora</b> <i>Dos de Cabillaud en croûte de Coppa façon Pescatore</i>	27.50
	<b>Petite Grande</b>
<b>Tagliere di formaggi</b> Assiette de fromages (6)	7.50 10.00



## **MENU ENFANTS**

*(Jusqu'à 12 ans)*

---

### **Un plat au choix**

---

**Pasta al pesto**

*Pâtes au pesto*

(5, 6, 10)

**Lasagne alla bolognese**

*Lasagne à la bolognaise*

(3, 5, 6, 10)

**Pasta prosciutto crema**

*Pâtes à la crème et au jambon*

(5, 6, 10))

**Spaghetti alla Bolognese**

*Spaghetti à la bolognaise*

(2, 5, 6 10)

**Fish and chips**

(5, 6, 10, 11)

---

### **Une boisson**

---

### **Un dessert**

**12,90€**



## DECLARATION D'ALLERGENES

---

<b>ARACHIDE</b>	<b>1</b>
<b>CELERI</b>	<b>2</b>
<b>CRUSTACE</b>	<b>3</b>
<b>FRUITS COQUE</b>	<b>4</b>
Amandes	
Noisettes	
Noix	
Noix du brésil	
Noix de cajou	
Noix de pécan	
Noix macadamia	
Noix Queensland	
Pistache	
<b>GLUTEN</b>	<b>5</b>
Avoine	
Blé	
Epeautre	
Kamut	
Orge	
Seigle	
<b>LAIT</b>	<b>6</b>
<b>LUPIN</b>	<b>7</b>
<b>MOLLUSQUE</b>	<b>8</b>
<b>MOUTARDE</b>	<b>9</b>
<b>ŒUFS</b>	<b>10</b>
<b>POISSON</b>	<b>11</b>
<b>SESAME</b>	<b>12</b>
<b>SULFITE</b>	<b>13</b>
<b>SOJA</b>	<b>14</b>

