

Pastaland

ANTIPASTI

L'assiette d'antipasti Entrées italiennes en fonction des plaisirs du chef	10€
L'assiette italienne Prosciutto di Canossa, Parme et mozzarella di Buffala di Sabino, Basilicata	10€
L'assiette mixte Légumes divers, charcuterie, mozzarella di Buffala di Sabino, Basilicata	14€
L'assiette de Bresaola Bresaola Punta d'Anca, la Rossa di Valtellina et Grana Padano D.O.P	10€
	Solo Duo
Salada Caprese Tomates et mozzarella di Buffala di Sabino, Basilicata	8€ 12€
Salada Burrata Tomates et Burrata de Montrone, Pouilles	8€ 12€

LES PLANCHES

La planche de Charcuterie Sélection de charcuteries de chez Gianferrari di Canossa	14€
La planche Mixte Sélection de charcuteries de chez Gianferrari di Canossa et notre sélection de fromages typiques italiens	16€

FORMULE MIDI 15€

(Du lundi au vendredi)

Un plat au choix + dessert au choix + boisson (33cl)

Pour les plats avec truffe ou saumon, les charcutières et les viandes + 1€

Pour les boissons alcoolisées + 2€

PASTA FRESCA

RAVIOLE

Basilico Ravioles farcies au basilic et ricotta	13€
Spinaci Ravioles farcies aux épinards et ricotta	13€
Salmone Ravioles farcies au saumon fumé	14€
Tartufo Ravioles farcies à la truffe de chez Tartufi al Massimo	15€

PASTA

Toutes nos pâtes sont faites Maison

Pomodoro Sauce tomate maison	11€
Bolognese Sauce bolognese du Chef	12€
Pesto Crème de basilic, ail, pignons et huile d'olive	13€
4 Formaggi Crème de fromages typiques italiens	14€
Funghi E Pancetta Champignons et lardons fumés	14€
Charcutière Mélange de charcuterie de chez Gianferrari de Canossa et crème de parmesan	15€
Tartufo E Funghi Crème de truffe de chez Tartufi al Massimo et champignons	16€
Salmone Crème de parmesan et saumon fumé	16€

LASAGNE

Bolognese Sauce bolognese du Chef et bechamel	12€
Tartufo E Funghi Crème de truffe italienne de chez Tartufi al Massimo , champignons et bechamel	14€

SECONDI (Accompagné de Pasta)

Polpette del nonno Boulettes de bœuf maison	15€
Scalopina Del Giornata	15€

LE RISOTTO DU CHEF 18€

(2 personnes minimum et le soir uniquement du jeudi au samedi)

DOLCI 5€

Tiramisu Nature E Nutella
Torta Della Nonna Biscuit, crème pâtissière citron et vanille, pignons
Profiteroles Choux à la crème et chocolat
Panna Cotta Aux fruits rouges, caramel ou chocolat
3 Ciocolatto
Verrine de Citron Meringué

Service compris. Prix nets et taxes comprises

Pastaland

APERITIFS / BIÈRES

Bière Moretti, Peroni, Amarcord (33cl)	3,50€
Americano (20cl) Martini Rosso et Bitter Campari	6€
Negroni (20cl) Martini Rosso, Gin et Bitter Campari	6€
San Bitter / Crodino (10cl) Sans alcool	4€
Spritz (25cl) Apérol et San Pellegrino	6,50€
Martini (10cl) Bianco o Rosso	4€
Martini Schweppes (20cl) Bianco o Rosso, avec Schweppes Tonic	6,50€

BOISSONS FRAICHES

Eau Minérale, San Pellegrino (50cl)	2€
San Pellegrino (1L)	3,50€
Coca-Cola, Coca Zéro, Schweppes (Tonic / Agrumes), Fanta, Sprite, Oasis, Ice Tea (33cl)	2€
San Pellegrino Citron, Orange etc. (33cl)	2€
Boissons siciliennes (33cl) (Limonade, Orangeade, Cedrata, Chinotto)	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€
Café Allongé	2,20€
Thé / Infusion	3,50€

VINS ROUGES

	Verre 15cl	Pichet 37,5cl	Bouteille 75cl
Chianti, Terre delle Grazie 2017	4€	8€	18€
Tangi , Sicile IGP 2016	5€	10€	19€
Mockarta, Perricone IGP 2016	5€	10€	20€
Montepulciano d'Abruzzo 2016	5€	10€	19€
Nero d'Avola, Sicile 2017	6€	12€	22€
Lambrusco Emilia, Amabile DOT	5€	/	17€

VINS BLANCS ET ROSÉS

	Verre 15cl	Pichet 37,5cl	Bouteille 75cl
Storto Il Grillo, Sicile IGP 2015	4€	8€	17€
Prosecco, Mionetto DOCG 2017	6€	/	21€
Moscato d'Asti, DOC 2017	6€	/	21€
Rosatto, La Colline DOT 2016	4€	8€	17€

DIGESTIFS 5€

Limoncello (4cl)	Grappa (4cl)
China Martini (4cl)	Maraschino (4cl)
Amaro Averna (4cl)	Liquirizia (4cl)
Vecchio Amaro del Capo (4cl)	Vecchia Romagna (4cl)
Chivas Regal (4cl)	Jägermeister (4cl)
Get 27 (4cl)	