

ENTRÉES AUX SAVEURS DE L'ITALIE

**ANTIPASTI / ENTREE**

**12€**

**Piatto D'el Regia +4€**

Jambon de Parme, mozzarella di buffala, oignons marinés au vinaigre balsamique, poivrons farcies au thon, tomates confites, artichauts à la Romaine, Reggiano

**Carpaccio di Parma**

Jambon de Parme, roquette, copeaux de Reggiano, huile d'olive.

**Carpaccio di bresaola**

Tranches fines de bresaola, Jeunes pousses méditerranéennes, huile d'olive.

**Antipasti a la Montanara**

Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive et basilic, roquette, mozzarella.

**La Bruschetta**

Pain spécial grillé, tomates fraîches et confites, mozzarella, basilic, huile d'olive

**Antipasti alla Sarda**

Speck, jambon de Parme, bresaola, Pancetta copata, parmesan, huile d'olive

**Involtini di bresaola e ricotta alla menta fresca e limone +4€**

Roulé de bresaola et ricotta à la menthe fraîche et citron

ENTRÉE AUX SAVEURS DE FRANCE

**Duo de foie gras, confiture d'oignons, toaste grillé, fruits confits +4€**

**Tartare de saumon préparé avec soin et courtoisie +2€**

**PRIMI PIATTI / PÂTES**

**12€**

**Linguine capesante +4€**

Linguine aux saints jacques, tomates fraîches, courgettes.

**Tagliatelle maregiallo**

Tagliatelle aux crevettes, crème, safran

**Penne alla Campidanese**

Penne à la chair à saucisse, sauce anisée

**Fagotini di parma a la Toscana +4€**

Fagotini frais, Jambon de Parme, crème, pesto

**Mezze lune caprini ,salsa tricolore**

Demi-lune fraiche au fromage de brebis, sauce tomate, crème, pesto

**Malfatti conre rosso**

Grand Ravioli frais a la ricotta, sauce à la crème de poivrons rouges

**Orecchiette alla Siciliana**

Tomates fraiches, crème, aubergines, origan, basilic

**linguine alle aragostine dello chef +4€**

Linguine aux langoustines, courgettes, tomates fraiches,

**20 MINUTI DI COTTURA / RIZOTTO prévoir 20 mn 12€**

**Risotto ortolana**

Risotto aux petit legumes et Reggiano

**Risotto ai gallinacci +4€**

Risotto aux girolles

**SECONDI PIATTI DI CARNE / VIANDES 14€**

**Melanzane ripiene dello chef**

Aubergine farcie à la viande de bœuf, oignons confits et mozzarella.

**Milanese val d'ostana+2€**

Escalope de veau, jambon de Parme, mozzarella, tomates fraiches, crème, basilic

**Piccata alla parmigiana +2€**

Escalope de veau, aubergines grillées, mozzarella, sauce tomate, parmesan.

**Scalopina alla contadina +2€**

Escalope de veau, mozzarella fumée, tomates fraiches, crème.

PLATS AUX SAVEURS DE FRANCE

**Mijoté du Chef en cocote « bien de chez nous »**

**Superbe Filet de bœuf, purée du pauvre au jus de Girolles, petits légumes oubliés +7€**

**SECONDI PIATTI DI PESCE / POISSONS**

**12€**

POISSONS AUX SAVEURS DE FRANCE

**Marmite Dieppoise, Petits légumes et aromates**

POISSONS AUX SAVEURS DE L'ITALIE

**Involtini di soliola al pesto di roucola e caponata +4€**

Roulé de sole tropicale au pesto de roquette et sa farandole de légumes, basilic et pignon de pin

**Mille foglie di triglia e melanzane alla siciliana. +2€**

Mille feuilles de rouget et aubergines, sauce tomate, câpres et olives.

**DOLCI / DESSERT et fromage**

**6.50€**

**Tiramisu au praliné**

**Capuccino, amareta, cerise, creme de café**

**Panna cotta à la vanille bourbon et sauce chocolat**

**Misto di formaggio à l'olio d'olive et Reggiano + 2€**

(Assortiment de fromage)

**Caffé goloso, (Café ou thé gourmand) +4€**

Réservez au repas la place qu'il mérite ! Et profitons-en...  
Manger 5 fruits et légumes par jour...

## Nos propositions\* de Menus (midi et soir)

\*Choix à la carte.

Les suppléments sont à rajouter sur le choix de votre menu ou de votre plat.

**Entrée + Plat** **19€**

**Entrée + Plat + Dessert** **24€**

### Pour les groupes (banquets, anniversaires\*, baptêmes...)

**Entrée + Plat + dessert + boissons comprises** **45€**  
(Cocktail ou kir Royal, canapés, vin 1 btl/3pers, eau minérale, café)

\*Le dessert peut être remplacé par un Gâteau d'anniversaire sans supplément

## Nos propositions\* de menus (le Midi uniquement, sauf Dimanche))

\*Les choix prévu au menu du jour sont visibles sur ardoise

**Entrée + Plat + Dessert** **9.90€**

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouvelle carte aux saveurs gastronomiques Italiennes.

Afin de satisfaire vos papilles et de vous proposer le meilleur, la carte a été élaborée par Mr Atza chef spécialisé depuis plus de 15 années dans la Gastronomie Italienne. Presse : VSD, le Golf, MoneyWeek, Paris Match...

[www.Italiadomicile.com](http://www.Italiadomicile.com)