

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

San Pellegrino - 50 cl / 100cl 3,70€ / 4,70€

Vittel - 50 cl / 100cl 3,60€ / 4,60€

Perrier - 33 cl 3,50€

Thé Glacé maison 4,90€

Coca cola 33cl 3,90€ - Orangina 25 cl 3,80€

Jus de pomme local 25 cl 3,50€

Diabolo (sirop) 25 cl 3,50€

Jus de fruits 3,50€

Rétro drink (Limonades Italiennes aromatisées) 4,50€



BIERES

Bière Lindemans Kriek (cerise) - 25cl 4€

Bière locale Philomenn (Rousse) 5.00€ (blanche) 5.50 €

Bière pression La Duchesse Anne 25cl / 33cl / 50cl 4,90€ / 5,50€ / 9 €

Bière pression Morgane BIO (blonde) 25cl / 33cl / 50cl 4,50€ / 5 € / 8,50€

BOISSONS & COCKTAILS

Cocktail du moment (voir serveur)

L'Italicus (liqueur de bergamote, prosecco, pêche et citron) 9€

Mojito / Mojito aromatisé 8€ / 8,50€

Spritz Aperol 8 €

Hugo Spritz (liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron, menthe) 8,50€

Ricard 2 cl 3,50€

Kir 12 cl 3,90€

Kir pétillant 12 cl 6,50€

Américano 8 €

Coupe de Prosecco 12 cl 8€

Martini blanc /rouge 5cl 6€

Marsala aux Amandes 6 cl 5 €

Notre sélection de Whisky à partir de 7€

LE DIJO 4CL

Menthe pastille verte, Crème de Whisky 5,50€

Menthe Pastille 6,50€

Cognac aux Amandes, Limoncello 6,50€

Cognac, Calvados 6€

Rhum, notre Sélection à partir de 7€

Rhum Arrangé 6€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 6€

Virgin Mojitos 6,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Double 3,60€

Café 1,90€

Décaféiné 2,10€

Café crème 2,30€

Cappuccino 3,80€

Thé - Infusion 3€

Irish Coffee 7€



PRIMO (*Entrées*)

LA PLANCHA DU RIALTO (pour 2) 14€

Charcuteries italiennes et Fromages

STRACCIATELLA (pour 2) 12€

à l'huile d'olive de Sicile et basilic - Pain Grillé

INSALATE (*Salades*)

LA CAESAR 16 €

Salade, tomate, poulet croustillant, œuf, croûtons, copeaux de parmesan, sauce caesar, pignons de pins

LA RIALTO 17 €

Salade, tomates, saumon fumé, avocat, mangue, graines de sésames et vinaigrette

SALADE ITALIENNE 18 €

Salade, Burrata, tomates, olives, parmesan, Sorfumé (filet de porc italien fumé) et Pignons de pins

FORMULE & MENU



FORMULE DU MIDI

uniquement le midi
sauf le samedi

PLAT + DESSERT

15,50€



MENU BAMBINO

Enfants de - 10 ans

9 €

Pizza Bambino

ou

Burger Bambino - Frites

*

Glace

*

Jus d'orange

Sirop à l'eau

Jus de pomme local

[Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : prix de l'emballage 0.20 €](#)

PIATTO PRONTO (*Plat Principal*)

L'ENTRECÔTE DE BOEUF CHAROLAIS 25 €

300 g - frites maison et salade

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE 18 €

frites maison, salade (olives, parmesan, tomates séchées, basilic, câpres, huile d'olive, œuf)

RISOTTO ST JACQUES 19.90€

crème de safran, st jacques poêlées, champignons, parmesan

BURGERS & FRITES MAISON



BURGER ITALIEN et FRITES 17€

Buns , steak haché, pesto vert, Burrata, Bresaola
Roquette

BURGER MANHATTAN et FRITES 16.50 €

Buns, steak haché, Lard grillé, Cheddar,
Sauce pepper Tomates, Oignons rouges,
roquette

PASTA

PASTA TARTUFO 19 €

pasta, crème de truffes, champignons, burrata, tomates séchées,
parmesan et roquette

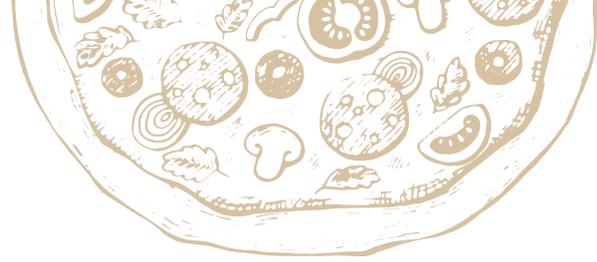
PASTA CARBONARA 16€

Pasta, crème, lardons, œuf et parmesan

Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : [prix de l'emballage 0.20 €](#)



LES PIZZAS DU CHEF



-  **MARGHERITA 9€**
sauce tomate, Fior di Latte, origan
-  **MARGHERITA ECCELLENTE 12,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive infusé au basilic
- REGINA 13,50€**
sauce tomate, jambon aux herbes, Fior di Latte, champignons, origan
-  **FORMAGGIO 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, chèvre, gorgonzola, le petit moulin de la Moltais
- CAPRI 13,50€**
crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, lard, noix, miel, tomates cerises, roquette
- NAPOLITAINE 13,50€**
sauce tomate, Fior di Latte, thon, tomates séchées, parmesan, olives
- PALERMO 12,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, Anchois, olives marinées, câpres, oignons
- PESCATORE 14,90€**
crème de courgettes, Fior di Latte, saumon fumé, ricotta, tomates séchées, noisettes torréfiées, roquette
- CALABRESE 15€**
sauce tomate, Fior di Latte, haché de cochon, spianata, poivrons, oignons rouges
- FRANCO 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, champignons, oignons, crème fraîche, Speck, velours de balsamique, origan
- GIACOMO 17,50€**
crème fraîche, Fior di latte, champignons, st jacques, pistou, tomates séchées et roquette
-  **VERDURA 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, courgette, aubergine, poivrons, tomates cerises, pistou
- SOLEIL 13,50€**
crème de safran, Fior di Latte, poivrons ,chorizo, poulet mariné
- STRACCIATELLA 14,50€**
sauce tomate, Fior di Latte, Bresaola, Stracciatella, roquette, huile d'olive, pignons de pins
- BURRATA 16€**
sauce tomate, Fior di Latte, Coppa, tomates, burrata, pistou, parmesan, roquette et pignons de pins
- SAVOYARDE 14,50€**
crème fraîche, Fior di Latte, pomme de terre, lardons, oignons et Le Petit Moulin de la Moltais
- MANHATTAN 14,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan
- PEPPERONI 13€**
sauce tomate, Fior di Latte, pepperoni, ricotta
-  **CARCIOFO ROMANO 14,90€**
crème de pesto vert, Fior di Latte, artichauts à la romaine, olives, mozzarella di Buffala, tomates séchées, pignons de pins
- FORESTIERE 16€**
crème de truffes, Fior di latte, champignons, gorgonzola, poire, noix et magret de canard fumé

[Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter](#) : [prix de l'emballage 0.20 €](#)

DOLCI – DESSERTS *fatti in casa (fait maison)*

ENTREMET SNICKERS (chocolat, cacahuètes et caramel) 8,50 €

CRÈME BRÛLÉE 7€

MOUSSE AU CHOCOLAT 7 €

TIRAMISU CAFÉ 7,50€

CAFÉ GOURMAND 7,50€

GELATO - GLACES

Glaces Maître Artisan Glacier
100 % fabrication française



NAPOLITAIN 8,90€

glace café, glace tiramisu, glace spéculoos, sauce café, chantilly

ALMAFI 8,90€

glace tarte citron meringuée, glace palet breton, chantilly

TUTTI FRUTTI 8,90€

sorbet citron, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly

CHOCOLATO 8,90€

glace chocolat noisette nuty, glace chocolat lait, glace chocolat noir, sauce chocolat, chantilly

CHOUCHOU 8,90€

glace chouchou cacahuètes, glace cookies, glace chocolat lait, sauce caramel, chantilly

VANIGLIA 8,90€

glace vanille macadamia, glace vanille bourbon, glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

COUPE 2 BOULES DE GLACES 5,90€ / 3 BOULES 7€

Supplément chantilly 2€ / Supplément Alcool 2cl 3€

CARTE DES VINS

 Verre	 Pichet	 Bouteille
12cl	50cl	75cl

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco

8€ - 40€

VINS ROUGES ITALIENS

Montepulciano d'Abruzzo DOC

4,50 18€ 23€

DOLIA (rouge de Sardaigne)

5€ 19€ 27€

Valpolicella DOC (rouge de Venise)

5€ 19€ 26€

«Attimi di Barbera» Piemonte DOC

5€ 21€ 29€

Colle al Vento - Primitivo di Manturia (Pouilles)

5,50€ 23€ 32€

ACINO - Chianti Bottega

5,50€ 23€ 32€

PERRICONE Nero d'Avola d'Andrero

6,70€ 27€ 40€

Nero d'Avola d'Andrero (rouge de Sicile)

4,50€ 18€ 23€

«Syrah Momenti» Andrero (rouge de Sicile)

4,50€ 18€ 23€

VINS BLANCS ITALIENS

Grillo - Andrero (blanc de Sicile)

4,50€ 18€ 23€

JAARA Vermentino d' Andrero (blanc de Sicile)

4,50€ 18€ 23€

PIZZOLATO IGT VENETO (Chardonnay)

5,00€ 20€ 28€

VINS ROSES ITALIENS

Bardolino rosato Chiaretto DOC "Villa Cardini"

4,50€ 18€ 23€

Pinot Grigio rosé Veneto

4€ 16€ 20€

VINS BLANCS

CHARDONNAY "Les Coches" J.MOREAU ET FILS

4€ 16€ 20€

Gros Manseng (blanc moelleux) MILLET

4€ 17€ 22€

VINS ROSES

Domaine de la Navicelle «A Flot» Côtes de Provence BIO

4,50€ 19€ 24€

Château de la Selve «Maguelonne» Côteaux de l'Ardèche BIO

4,50€ 19€ 24€

DON PAOLU - Île de Beauté

4,50€ 18€ 23€