

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€
- Breizh cola 33cl 3,90€
- Breizh cola 33cl 3,90€
- Diabolo (sirop) 25 cl 3,50€
- Jus de fruits (orange/Ananas/mangue/tomate) 3,50€
- Limonade Aranciata 4,70€
- Thé Glacé Pêche maison 5 €

BIERES

- 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

- Mojito / Mojito aromatisé 8.50€ / 9€
- Spritz Apérol 8.50 €
- Hugo Spritz 9.00 € **Nouveau**
- Italicus Spritz 9.00 € **Nouveau**
- Ricard 2 cl 3,50€
- Kir 12 cl 4,50€
- Kir pétillant 12 cl 8€
- Américano 8 €
- Coupe de Prosecco 12 cl 8€
- Martini blanc /rouge 5cl 6€
- Whisky 7€
- whisky 9€

LE DIJO 4CL

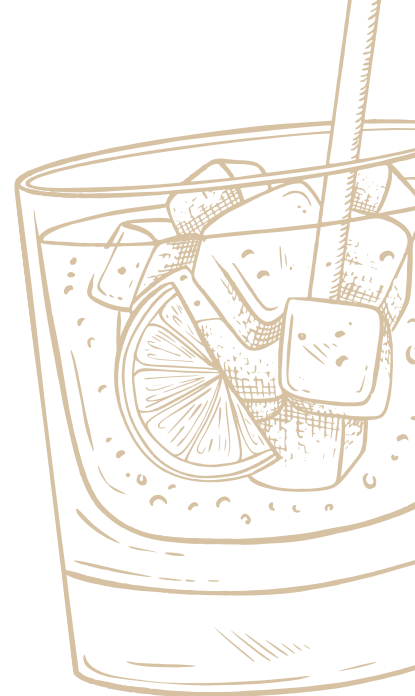
- Menthe pastille verte 5,50€
- Menthe Pastille 6,50€
- Limoncello 6,50€
- Rhum Arrangé 7€
- Baileys 6.50€
- Cognac aux amandes 7€

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin Spritz 6.50€
- Virgin Mojitos 7€
- POM' PEP'S 7€ **Nouveau**
- FRAISE PEP'S 7€ **Nouveau**
- MANGO PEP'S 7€ **Nouveau**

BOISSONS CHAUDES

- Café Double 3,60€
- Café 1,90€
- Décaféiné 2,10€
- Café crème 2,30€
- Thé - Infusion 3€
- Irish Coffee 7€
- Cappuccino 4.00 €



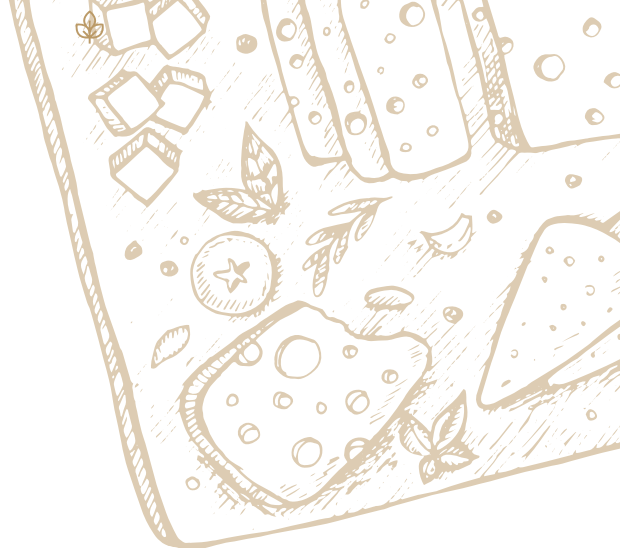
PRIMO (Entrées)

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)

SALADE RIALTO

16.50 €

salade, saumon fumé, Avocat, mangue, tomates, graines de sésame et vinaigrette

SALADE CAESAR

15.50 €

salade, tomates, poulet Croustillant, œuf, croûtons, copeaux de parmesan
sauce Caesar et pignons de pins

SALADE ITALIA

17 €

salade, burrata, sorfumé (filet de porc fumé), olives, tomates séchées,
parmesan, Toasts de caviar d'aubergines, pignons de pins, vinaigrette au pesto vert

FORMULE & MENU



FORMULE DU MIDI

uniquement le midi
sauf le samedi

PLAT + DESSERT

16,50€



MENU BAMBINO

Enfants de - 10 ans

9 €

Pizza Bambino

ou

Burger Bambino - Frites

*

Glace ou Mousse au chocolat

*

Jus d'orange

Sirop à l'eau

Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : prix de l'emballage 0.20 €

PIATTO PRONTO (*Plat Principal*)

- TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE ET FRITES MAISON** 18 €
Olives, parmesan, tomates séchées, basilic, câpres, huile d'olives, œuf
- L'ENTRECÔTE CHAROLAISE - 300G** 25 €
Frites maison et salade verte (sauce Béarnaise)
- RISOTTO DEL MARE** 19.90 €
Crème de safran, St jacques poêlées, champignons, tomates séchées, parmesan
- RISOTTO PICCANTE** **Nouveau** 18.90 €
Crème, Spianata, Poulet, Petits Pois, Parmesan
- PASTA CAMPAGNA** **Nouveau** 17 €
Crème de champignons, lardons, Parmesan, Stracciatella, champignons sautés
- PASTA CARBONARA** 15 €
parmesan, crème, lardons et œuf
- PASTA BURRATA** 17.90 €
Crème de pesto vert, burrata, parmesan, sorfumé (filet de porc fumé) tomates séchées, pignons de pins

BURGER & FRITES MAISON

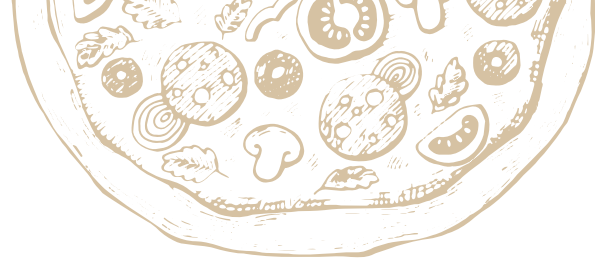


BURGER ITALIEN et FRITES 17€
Buns , steak haché, pesto vert, Burrata, Bresaola
Roquette

BURGER MANHATTAN - FRITES MAISON 15.50 €
Buns , steak haché, lard grillé, Cheddar, tomates,
oignons rouges, sauce Pepper, Roquette

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

LES PIZZAS DU CHEF



MARGHERITA ECCELLENTE 13.90€

sauce tomate, Fior di Latte, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive au basilic

REGINA 14€

sauce tomate, jambon blanc italien, Fior di Latte, champignons, origan



FORMAGGIO 14€

sauce tomate, Fior di Latte, chèvre, gorgonzola, le petit moulin de la Moltais

PISTACHIO 17.50€

crème de pistache, Fior di Latte, Jambon Italien Truffé, Mozzarella di buffala, Pistaches torréfiées Velours balsamique, Roquette

CHORIZO ET RICOTTA 15€ **Nouveau**

Sauce tomate, Fior di Latte, Chorizo , Ricotta

CAPRI 14.90€

crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, lard, noix, miel, tomates cerises, roquette

NAPOLITAINE 14 €

sauce tomate, Fior di Latte, thon, tomates séchées, parmesan, olives

PALERMO 13.90€

sauce tomate, Fior di Latte, Anchois, olives marinées, câpres, oignons

PESCATORE 15 €

crème de courgettes, Fior di Latte, saumon fumé, ricotta, tomates séchées, noisettes torréfiées, roquette

CALABRESE 15.50€

sauce tomate, Fior di Latte, haché de cochon, spianata, poivrons, oignons rouges

FRANCO 15 €

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 14 €

sauce tomate, Fior di Latte, courgette, aubergine, poivrons, tomates cerises, pistou

SOLEIL 14.90€

crème de safran, Fior di Latte, poivrons ,chorizo, poulet mariné

STRACCIATELLA 16€

sauce tomate, Fior di Latte, Bresaola, Stracciatella, roquette, huile d'olive, pignons de pins

BURRATA 17€

sauce tomate, Fior di Latte, Coppa, tomates, burrata, pistou, parmesan, roquette et pignons de pins

SAVOYARDE 15.90€

crème fraîche, Fior di Latte, pomme de terre, lardons, oignons et Le Petit Moulin de la Moltais

MANHATTAN 16€

sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan



CARCIOFO ROMANO 15 €

crème de pesto vert, Fior di Latte, artichauts à la romaine, olives, mozzarella di Buffala, tomates séchées, pignons de pins

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

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

CAFE GOURMAND 7.50 €

PANNA COTTA FRAGOLA **Nouveau** 8.90 €

Panna cotta, Gélifié de fraises, Fraises fraîches
Financier amandes, éclats de meringue, coulis fruits rouges

CREME BRÛLÉE 6.50 €

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE
ET CAMEL BEURRE SALE** 8.90 €

TIRAMISU CAFE 7.50 €

VERRINE CITRON MERINGUEE **Nouveau** 8.00 €
CONFIT DE FRAMBOISE ET SABLE BRETON

GELATO - GLACES

Glaces Maître Artisan Glacier
100 % fabrication française



LA FRAGOLA 9.50€ **Nouveau**

Sorbet Fraise Sengana, glace Tarte aux fraises, coulis fruits rouges, chantilly

L'EXOTIQUE 9.50€ **Nouveau**

Sorbet mangue, Passion, Glace Coco, coulis exotique, chantilly

AMORE GELATO 9.50€

glace Pistache, sorbet Framboise, glace Macaron Framboise, coulis fruits rouges et chantilly

VANIGLIA 9.50€

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

LA COLONEL 12 € **Nouveau**

Sorbet Citron, Vodka (3cl)

COUPE 2 BOULES DE GLACES 6€ / 3 BOULES 7.50€

Supplément chantilly 2€ / Supplément Alcool 2cl 3€

CARTE DES VINS

 Verre 12cl	 Pichet 50cl	 Bouteille 75cl
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco	8€	-	40€
----------	----	---	-----

VINS ROUGES ITALIENS

Valpolicella DOC (rouge de Venise)	5 €	19€	26€
«Attimi di Barbera» Piemonte DOC	5.50€	21€	29€
Chianti Classico - Toscane	5,50€	23€	32€
Nero d'Avola Musita "ORGANICUS"(Bio- Sicile)	5 €	20€	26€
"Susumaniello" Notte Rossa (Pouilles)	6.50 €	26€	38€
"Negroamaro " Notte Rossa (Pouilles)	5.50 €	23€	32€

VINS BLANCS ITALIENS

Grillo Musita "ORGANICUS" (bio-sicile)	5€	20€	26€
La Traversata - Vermantino bio (Toscane)	5,50€	21€	29€

VINS ROSES ITALIENS

Bardolino rosato Chiaretto DOC "Villa Cardini"	4,50€	18€	23€
------------------------------------------------	-------	-----	-----

VINS BLANCS

CHARDONNAY "Magellan" OCCITANIE BIO	4.50 €	19€	24€
Gros Manseng (blanc moelleux) MILLET	4€	16€	22€

VINS ROSES

Domaine de la Navicelle «A Flot» Côtes de Provence BIO	4,50€	19€	24€
--------------------------------------------------------	-------	-----	-----