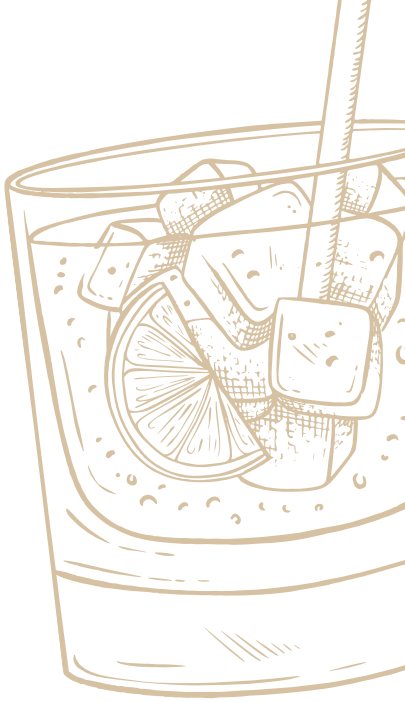
CARTE DES BOISSONS



BOISSONS FRAÎCHES

San Pellegrino - 50 cl / 100cl 3,80€ / 4,80€
Vittel - 50 cl / 100cl 3,60€ / 4,60€
Perrier - 33 cl 3,70€
Breizh cola 33cl 3,90€
Breizh cola 33cl 3,90€
Diabolo (sirop) 25 cl 3,90€
Jus de fruits (orange/Ananas/mangue/tomate) 3,50€
Limonade Aranciata 4,70€
Thé Glacé Pêche maison 5.50 €

BIERES

Bière locale **Philomenn** (Rousse) 5.00€ (blanche) 5.50 €
Bière pression La Duchesse Anne 25cl / 33cl / 50cl 5€ / 5,50€ / 9 €
Bière pression Morgane BIO (blonde) 25cl / 33cl / 50cl 4,60€ / 5 € / 8,50€

BOISSONS & COCKTAILS

Mojito / Mojito aromatisé 9€ / 9.50€
Spritz Apérol 9 €
Hugo Spritz 9 €
Italicus Spritz 9.50 €
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€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 6.50€
Virgin Mojitos 7€

LIMONADE MAISON

POM' PEP'S 7€ Nouveau
FRAISE PEP'S 7€ Nouveau
MANGO PEP'S 7€ Nouveau

LE DIJO 4CL

Menthe pastille verte 5,50€
Menthe Pastille 6,50€

LIQUEURS ITALIENNES "Marzadro"

Crème de Pistache 5 € Nouveau
Crème de Citron 5 € Nouveau
Crème de Fraise des Bois 5 € Nouveau
Crème de Noisette 5 € Nouveau
Crème de Melon 5 € Nouveau

Limoncello 6,50€
Rhum Arrangé 7€
Baileys 6.50€
Cognac aux amandes 7€

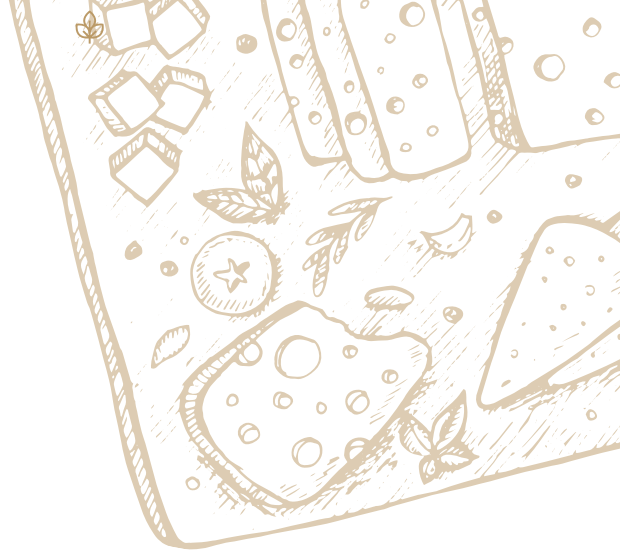
BOISSONS CHAUDES

Café Double 3,60€

Café Douceur 4.50 € Nouveau
(café+mignardise)

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

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien



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, jambon de Parme, 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 de pomme
ou
Sirop à l'eau

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

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien

PIATTO PRONTO *(Plat Principal)*

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE ET FRITES MAISON — **19 €**
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 — **21 €**
Crème de safran, St jacques poêlées, champignons, tomates séchées,
parmesan

RISOTTO DEL BOSCO Nouveau — **20 €**
Crème de champignons, magret fumé, Girolles, Parmesan

PASTA AL TARTUFO Nouveau — **21 €**
Crème de Truffes, Burrata, Parmesan et Jambon de Parme

PASTA CACCIO E PEPE — **18.50 €**
Crème, Pecorino, Poivre et Jambon de Parme

PASTA CARBONARA — **16 €**
parmesan, crème, lardons et œuf

PASTA BURRATA — **18.90 €**
Crème de pesto vert, burrata, parmesan, Jambon de Parme
tomates séchées, pignons de pins

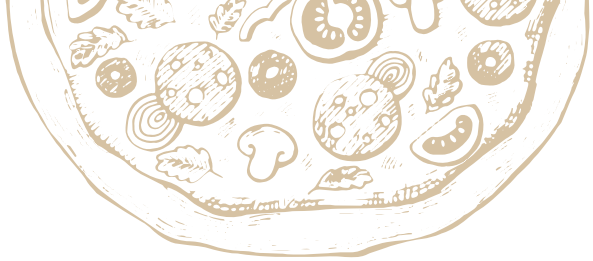
BURGER & FRITES MAISON

BURGER ITALIEN - FRITES MAISON — **17€**
Buns , steak haché, pesto vert, Burrata, Bresaola
Roquette

BURGER MANHATTAN - FRITES MAISON — **16.50 €**
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 €

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien



LES PIZZAS DU CHEF

MARGHERITA ECCELLENTE 13.90€
sauce tomate, Fior di Latte, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive au basilic

REGINA 15€
sauce tomate, jambon blanc italien, Fior di Latte, champignons, origan

FORMAGGIO 14.50€
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 15.50€
crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, lard, noix, miel, tomates cerises, roquette

NAPOLITAINE 14 €
sauce tomate, Fior di Latte, thon, tomates séchées, parmesan, olives

POLPO ET CHORIZO 17.50 € **Nouveau**
sauce tomate, Fior di Latte, Chorizo, Poulpe Cuisiné, Halloumi, et Persillade

PESCATORE 15.50 €
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 15.50 €
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

MEDITERRANEENNE 16.90 € **Nouveau**
sauce tomate, Fior di Latte, Aubergines cuisinées aux herbes, Oignons frits, ricotta au piment d'Espelette

SOLEIL 15 €
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 17.50 €
sauce tomate, Fior di Latte, Coppa, tomates, burrata, pistou, parmesan, roquette et pignons de pins

SAVOYARDE 16 €
crème fraîche, Fior di Latte, pomme de terre grenailles, lardons, oignons et Le Petit Moulin de la Moltais

MANHATTAN 16.50€
sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan

LA CAMPAGNA 17 € **Nouveau**
crème fraîche, Fior di Latte, Tomme de Gévezé, Saucisse fumé, Pommes de terre grenailles, Girolles

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 €

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien

DOLCI – DESSERTS

fatti in casa (fait maison)

CAFE GOURMAND 7.50 €

PANNA COTTA MANGO Nouveau 8.90 €
Panna cotta, Gélifié Passion, Mangues
Financier amandes, éclats de meringue, coulis exotique

CREME BRÛLEE 6.50 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 8.90 €
ET CARAMEL BEURRE SALE

TIRAMISU CAFE 7.50 €

LES CHOUX'COLAT Nouveau 9.00 €
3 CHOUX CRAQUELIN, GANACHE MONTEE CHOCOLAT LAIT,
SAUCE CHOCOLAT LAIT, NOISETTES CARAMELISEES

****

SUGGESTION DEGUSTATION "LA LIQUEUR ITALIENNE" 5 € (4 cl) Nouveau
parfum : crème de pistache, melon, fraise des bois, citron, noisette, caramel beurre salé

GELATO - GLACES

Glaces Maître Artisan Glacier
100 % fabrication française

LA CHOUCHOU 10 € Nouveau
Glace Chouchou, glace caramel beurre salé, sauce caramel et chantilly

L'EXOTIQUE 10 €
Sorbet mangue, Passion , Glace Coco, coulis exotique, chantilly

AMORE GELATO 10 €
glace Pistache, sorbet Framboise, coulis fruits rouges et chantilly

VANIGLIA 10€
glace vanille macadamia, glace vanille bourbon, glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

LA CHOCOLATO 10 € Nouveau
Glace Chocolat lait, Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly

COUPE 2 BOULES DE GLACES 6€ / 3 BOULES 8 €

Supplément chantilly 2€ / Supplément Alcool 2cl 3€

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien

CARTE DES VINS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco	8€	-	40€

VINS ROUGES ITALIENS

Bardolino "Prima Pietra" DOC (Venitie)	4.50€	18€	24€
Nez appétant , cerises et fruits rouges/ Bouche : groseille, poivre, framboise			
Chianti DOCG - Riserva - Toscane	5 €	21€	29€
Nez Fruits rouges mûres, notes balsamiques/ Bouche: tanins bien travaillés et belle longueur			
Montepulciano DOC "**PODERE**" (Abruzzes)	5€	21€	29€
Nez Délicat de prune et griotte/Bouche : Corsée et ample, savoureuse, légèrement riche en tanins			
Nero d'Avola Musita "ORGANICUS"(Bio- Sicile)	5 €	20€	26€
Nez intense cerises, fraise des bois et mûres/Bouche harmonieuse et tanins gourmands			
Susumaniello Notte Rossa (Pouilles)	6.50 €	26€	38€
Nez fruits rouges mûres, notes épicées-balsamiques/Bouche ample et structurée, tanins délicats			
Negroamaro Notte Rossa (Pouilles)	5.50 €	23€	32€
Nez thym, roamrin, cerises et fruits noirs/Bouche : Puissant, Tanins fins et une grande longueur			
Primitivo Bio Notte Rossa (Pouilles)	5 €	20€	26€
Nez cerises et prunes/Bouche : Douce et enveloppante, structure équilibré et finale harmonieuse			
Cannonau di Sardegnia Bio (Sardaigne)			45€
Nez cerises , framboise, mûre et rose/Notes épicées de poivre blanc Bouche : fraîcheur affirmée, Notes chaleureuses, Tanins exceptionnellement souples			

VINS BLANCS ITALIENS

Grillo Musita "ORGANICUS" bio (sicile)	5€	20€	26€
La Traversata - Vermantino bio (Toscane)	5,50€	21€	29€
Verdicchio Casal di Serra bio DOC (Marches)	6,50€	26€	39€
Nez aux arômes intenses et persistants de fleurs sauvages et fruits jaunes Bouche Riche, veloutée, finale fraîche et fruitée			

VINS ROSES ITALIENS

LA CORTE Rosato Nero IGT DEL VENETO (venitie)	4,50€	18€	24€
MANYARI Ciro Rosato DOC (Calabre)	5,50€	22€	33€

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€

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, Plat végétarien