

Antipasti


Antipasto misto <i>(légumes marinés et fines tranches de charcuterie italienne).</i>	13,00 €
Insalata Caesar <i>(salade verte, filets de poulet, œuf dur, croûtons de pain, sauce vinaigrette. Copeaux de Grana Padano & Sauce Caesar à part).</i>	14,00 €
Insalata al formaggio di capra <i>(salade verte, poivrons grillés, pignons de pin, tranche de jambon de Parme*, fromage de chèvre gratiné sur notre pain à pizza. Huile d'olive et vinaigre de framboise).</i>	14,50 €
Carpaccio de bœuf <i>(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte)</i>	13,80 €
Aubergines gratinées au four à bois <i>(aubergines, jambon blanc, mozzarella, tomate (sauce), origan). 15 minutes d'attente</i>	13,00 €
Insalata verde <i>(salade verte assaisonnée à la vinaigrette balsamique).</i>	3,50 €
Insalata rinforzo <i>(salade verte et légumes marinés assaisonnés à la vinaigrette balsamique).</i>	8,50 €

Primi piatti

Penne di Marta <i>(oignons revenus à l'huile d'olive, crème, jambon de Parme*, légèrement tomâtées avec Pecorino râpé).</i>	13,80 €
Penne al Gorgonzola (veggie) <i>(Gorgonzola fondu, déglacés au vin blanc italien, crème).</i>	13,00 €
Penne Rosario di Sicilia (veggie) <i>(aubergines, courgettes, oignons revenus à l'huile d'olive, Pomodoro, pesto).</i>	12,50 €
Penne Laetitia Casta <i>(champignons, persillade, jambon blanc, thym, crème avec Pecorino râpé).</i>	13,00 €
Penne Bel Canto <i>(saumon fumé, crème, safran et pesto).</i>	15,00 €
Penne del Teatro <i>(lamelles de seiche et anchois légers sautés à la persillade, déglacé au vin blanc italien et Pomodoro).</i>	14,80 €
Lasagne alla bolognese <i>Elaborées maison à la bolognaise)</i>	14,00 €
Spaghetti Carbonara <i>(lardons poêlés, crème avec jaune d'œuf mélangé, poivre noir).</i>	12,50 €
Spaghetti Domo Tartufata <i>(champignons, crème fraîche, crème de tartufata, huile de truffe, persil hâché).</i>	15,00 €
Spaghetti Amatriciana <i>(lardons et oignons sautés, persillade, Pomodoro, légèrement pimenté).</i>	12,50 €
Spaghetti Lido <i>(moules, coques, palourdes, crevettes entières et lamelles de seiche, ail, le tout sauté à la persillade, déglacés au vin blanc Italien, légèrement relevé). Selon arrivage</i>	16,20 €
Spaghetti bolognese ou al pomodoro (veggie) <i>(Bolognaise maison ou Pomodoro maison).</i>	11,50 €

Secondi piatti

Tous nos plats sont garnis

Scaloppa Corrado <i>(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, jambon de Parme, recouverte d'aubergines et mozzarella di Buffala gratinée avec Pomodoro et pesto).</i>	20,00 €
Scaloppa Parmiggiana <i>(escalope de veau fourrée de jambon blanc et mozzarella di Buffala, le tout pané et frit, servi avec spaghetti al Pomodoro).</i>	21,50 €
Scaloppa Aosta <i>(escalope de veau poêlée avec champignons, recouverte de jambon blanc et fromage, déglacée au vin blanc italien, crème et gratinée).</i>	20,00 €
Scaloppa al Lemon <i>(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, déglacée au jus de citron, crème).</i>	17,50 €
Scaloppa Milanese <i>(escalope de veau panée, poêlée servi avec spaghetti al Pomodoro).</i>	18,00 €
Entrecôte 250 gr. <i>(grillée à la plancha, accompagnée de salade verte et sauce Gorgonzola).</i>	17,00 €
Carpaccio de bœuf 90 gr./100 gr. <i>(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte).</i>	13,80 €
Tartare de bœuf 180 gr. <i>(Bœuf et condiments hâchés au couteau à la minute).</i>	14,50 €
Tagliatelle di seppia <i>(lamelles de blanc de seiche, de carottes et de courgettes, sautées à la plancha avec ail et pesto... un vrai régal !). Selon arrivage</i>	18,00 €
 <p>coin Bambino Mini pizza enfant (Toscana) ou Mini portion de pâtes au beurre, jambon blanc ou bolognaise ou Pomodoro avec une boule de glace et un sirop à l'eau 12,00 €</p>	
Suppléments	
Fromage Grana Padano	2,00 €
Fromage Pecorino	3,00 €

Pizze del Teatro

Il Moro di Venezia <i>(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella, jambon de Parme*).</i>	17,00 €
Eleonora <i>(tomate, jambon, oignons, spianata (chorizo calabrais), persillade, mozzarella).</i>	14,50 €
Bacio <i>(tomate, jambon, crème fraîche, oignons, persillade, mozzarella).</i>	13,00 €
Margherita <i>(tomate, mozzarella, origano).</i>	9,00 €
Azzurra <i>(tomate, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, persillade, mozzarella).</i>	13,50 €
Toscana <i>(tomate, jambon, mozzarella, origano).</i>	11,00 €
Etna <i>(tomate, anchois, câpres, spianata (chorizo calabrais), mozzarella, origano).</i>	13,20 €
Napoli <i>(tomate, câpres, anchois, mozzarella).</i>	11,80 €
Soufflé <i>(refermé en chausson, tomate, jambon, jaune d'œuf, mozzarella).</i>	12,00 €
Regina <i>(tomate, jambon, champignons, mozzarella).</i>	12,00 €
Re Antonio <i>(tomate, saumon fumé, crème fraîche, pesto, mozzarella).</i>	15,50 €
Pizz di Mama <i>(tomate, champignons, magret de canard fumé, poivrons grillés dans notre four à bois, gorgonzola, persillade, mozzarella).</i>	17,50 €
Luciano <i>(tomate, courgettes, aubergines, champignons, artichauts, pesto, mozzarella).</i>	14,20 €
Donato Grieco <i>(refermé en chausson, tomate, spianata (chorizo calabrais), huile d'olive, mozzarella, origano).</i>	13,00 €
Lili (spécialité maison) <i>(Après cuisson nature, coupée en sandwich et garnie avec pesto, jambon de Parme*, huile d'olive, et poivrons grillés dans notre four à bois). Servie à température ambiante</i>	17,00 €
Phare du Bout du Monde <i>(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella et œuf).</i>	12,50 €
Cooking Cup 2001 <i>(crème fraîche, mozzarella, Grana Padano, origano).</i>	13,00 €
Aquarupella aux 4 fromages <i>(crème, Pecorino, Grana Padano, mozzarella, Gorgonzola, origano).</i>	14,50 €

Dolci e gelati



Salade de fruits frais (selon saison)	6,90 €
Carpaccio d'ananas frais <i>(fines tranches d'ananas frais, marinées à la menthe fraîche, sorbet ananas).</i>	6,90 €
Notre crème brûlée à la pistache	6,90 €
Fondant au chocolat <i>(chocolat force noire, servi avec sa boule de glace vanille).</i>	7,80 €
Tiramisu <i>Notre recette allégée.</i>	6,00 €
Panna Cotta all'Amarena <i>(crème fleurette cuite aromatisée, accompagnée d'Amarena au sirop).</i>	6,00 €
Café Gourmand	7,80 €
Profiteroles <i>(choux maison).</i>	7,50 €
Coppa Juventus <i>(glace noisette, coulis de caramel, chantilly, noisettes grillées).</i>	7,20 €
Coppa Bari <i>(sorbet passion, citron, framboise, salade de fruits frais). Selon saison</i>	7,20 €
Coppa Amarena <i>(glace vanille, Amarena au sirop, chantilly).</i>	7,50 €
Coppa Tutti Coco <i>(glace coco, chocolat, chocolat chaud, liqueur de coco, chantilly).</i>	7,20 €
Coppa Limoncello <i>(3 boules de glace Limoncello et liqueur Limoncello frappée).</i>	7,50 €
Coppa Palermo <i>(3 boules de sorbet citron et Vodka).</i>	7,50 €
Café/Caramel/Chocolat Liegeois <i>(glace vanille, glace café, chocolat ou caramel, chantilly).</i>	7,20 €
Dame Blanche <i>(glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes torréfiées).</i>	7,20 €
Coupe 1 boule de glace ou sorbet	2,20 €
Coupe 2 boules de glace ou sorbet	4,10 €
Coupe 3 boules de glace ou sorbet	6,00 €

Liste des parfums de glace et sorbet :
café, caramel salé, cassis, chocolat, vanille, banane marbrée chocolat, citron jaune, coco, fraise, framboise, mojito, tiramisu, noisette, passion, ananas, limoncello.