

APERITIFS



APERITIVO

Martini bianco	8cl	6.00	Crema mandorla aux amandes	4cl	5.00
Martini rosso	8cl	6.00	Cremovo aux œufs	4cl	5.00
Muscat italien	8cl	6.00	Kir italien fraise des bois ou pêche	12cl	4.50
Ti punch rhum ambré	4cl	6.50	Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge	4cl	7.00
Ricard	2cl	4.50	Picon Club vin blanc	12cl	7.00
Whisky coca		7.00	Lambrusco rosé ou rouge	75cl	26.00

COUPES EFFERVESENTES

Prosecco	la bouteille de 75cl	32.00	12cl	6.00
Fragoli	Prosecco, liqueur fraise des bois		12 cl	6.50
Amarena	Prosecco, sirop amarena, cerise amarena		12 cl	6.50
Bellini	Prosecco et liqueur de pêche		12 cl	6.50

COCKTAILS

Le Sicilien	Limoncello, jus d'orange pressée, grenadine	8.00
Le bianco shine	Martini bianco, feuilles de menthe, citron, limonade, eau gazeuse	7.00
Le Mojito	Rhum, citron, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante	8.00
Le Stromboli	Grappa, vin blanc italien, grenadine	8.00
L'Amaretto sour	amaretto, jus de citron	6.50
Le Spritz	Prosecco, Apérol, orange, eau pétillante	8.00
L'Americano maison	Campari, vermouth rouge, eau pétillante	8.50

Attention les vins, vins cuits, mousseux et boissons alcoolisées contiennent des sulfites.

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

Bières



BIERRA

Karmeliet	25 cl	Pression	4.90	Peroni (Italie)	Bouteille	33cl	4.20
Karmeliet	33 cl		5.90	Duvel TRIPLE HOP		33cl	6.30
Leffe	25 cl		3.90				
Leffe	33 cl		4.90				
Picon Leffe	25 cl		6.20				
Picon Leffe	33 cl		7.50				

SOFT

Sirop à l'eau	* 25cl	2.00	Coca cola ou zero	33cl	3.80
Diabolo	25cl	3.20	Orangina	25cl	3.50
Limonade	25cl	3.00	Thé Pêche	25 cl	3.50
San Pellegrino	1 litre	6.00	San Pellegrino	50cl	3.70
Jus de pomme	25cl Pommeraie d'Oxelaere	3.80	Jus d'orange pressée	20 cl	4.50
Vittel	50 cl	3.50	Perrier	33cl	3.50
		1 litre			

* SIROP : citror, grenadine, menthe, violette, pêche, sureau, airelle

COCKTAILS SOFT

L'Oxelaere	jus de pomme de la pommeraie d'Oxelaere, coulis de framboise, eau pétillante	6.00
Le Vésuve	Sirop de cramberry, jus de citron, eau pétillante	5.50
Mojito soft	sirop de Rhum, feuilles de menthe, citron, eau pétillante	6.00
Le Spritz soft	bitter, limonade, orange	6.50
Spremuta	orange et citron pressés minute, glace pilée	6.50

Attention les vins, vins cuits, mousseux et boissons alcoolisées contiennent des sulfites.

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

A PARTAGER

ANTIPASTI




Buratta extra nature à partager 1.7.11	15.00
Charcuterie Italienne et focaccia maison	
Buratta extra au beurre de truffe blanche à partager 1.7.11	16.00
Charcuterie Italienne et focaccia maison	
Piatto a dividere à partager 1.7.11	2 pers 4 pers
Assortiment de charcuteries et fromages Italiens, antipasti, focaccia maison	17.00 28.00

ENTREE



Piatto di salumi 1.11	8.50
Assortiment de charcuteries Italiennes et focaccia maison	
Carpaccio di bresaola 1.7.11	9.00
Bresaola (filet de boeuf légèrement séché), Grana Padano, roquette, citron, filet d'huile d'olive	
Pomodoro mozzarella di buffala 1.7.11 	8.50
Tomate fraîche, mozzarella di bufala, filet d'huile d'olive	
Antipasti et mozzarella di bufala 1.7.11 	9.00
Assortiment de légumes marinés, mozzarella di bufala, filet d'huile d'olive	
Salmone e limone 1.4.11	9.50
Saumon fumé, citron, aneth, toasts	
Uovo in camicia - Oeuf poché Bio de Cassel 1.3.7.10.11	8.50
Oeuf poché minute, accompagné de jeunes pousses, speck et crème moutardée	
Supplément pain ou focaccia maison 1.11	2.00

SALADES

	Entrée	Plat
Insalata paesana 1.7.11	8.80	15.00
Salade , Speck, Grana Padano, tomates séchées, toasts		
Insalata capricciosa 1.7.8.11 	8.80	15.00
Salade verte, roquette, courgettes marinées, aubergines marinées, tomates séchées, Pecorino, noix, toasts		
Insalata gourmet 1.11	8.80	15.00
Salade verte, roquette, artichauts marinés, mortadelle de Bologne, Spianata Romana, olives, toasts		

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

 Plat végétarien

PATE FRAICHE



PASTA FRESCA

Tagliatelle



Tagliolini



Cappello



Raviloli



Garganelli



Tagliolini alla bolognese 1.3.7.9.15 Viande française des Hauts de France 15.00
Ragù boeuf et porc fait maison, mijoté longuement comme la mama, Grana Padano

Tagliolini ai formaggi 1.3.7 V 15.50
Crème de gorgonzola, Grana Padano et Pecorino fait maison

Tagliatelle alla carbonara 1.3.7 14.00
Crème de Grana Padano fait maison et Pancetta

Tagliatelle al salmone 1.3.4.7 P (entre dans le menu gourmet) 16.00
Crème au saumon fumé fait maison, Grana Padano, citron

Tagliatelle al pesto e pinoli 1.3.7.8.15 V 13.50
Tagliatelle, pesto de basilic fait maison, pignons de pins, Grana Padano

Supplément pain ou focaccia maison 1.11. 2.00

Lasagne



Lasagne bolognese à la napolitaine 1.3.7.9.15 17.50
Feuilles de lasagne fraîches, ragù maison boeuf et porc mijoté longuement comme la mama, basilic frais, crème de ricotta, gratinées à la mozzarella et au Grana Padano, fait maison

Viande française des Hauts de France
★★★

Raviole



Quadrone ricotta e spinaci alla napolitaine 1.3.7.8.15 16.20
Raviole farcie à la Ricotta/épinard, sauce tomate à l'ail cuisinée maison, mortadelle Bologne

Cappello al gorgonzola 1.3.7 16.20
Raviole au Gorgonzola, Bresaola (filet de bœuf légèrement séché), gorgonzola, huile d'olive

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

V Plat végétarien

VIANDES



CARNE

COTELETTES DE VEAU

Cotelletta di vitello

Alla milanese 1.3.7.15	23.50
panée de chapelure maison, garganelli fraîche et sauce tomate à l'ail cuisinée maison	
Al gorgonzola 1.3.7	23.50
pancetta et gorgonzola, garganelli fraîche et crème de Grana Padano maison	
Alla romana 1.3.7.15	23.50
speck et Grana Padano, sauge, patate arrostato maison*	

Viande française des Hauts de France



*patate arrostato : Les patates arrostato sont les plus classiques et les plus populaires d'Italie: les pommes de terre sont coupées et cuites à l'huile d'olives, assaisonnées d'ail et de romarin.

Supplément pain ou focaccia du maison 1.11. 2.00

RISOTTO

Risotto du moment 7 et plus selon la recette

Selon la saison et les envies de la cheffe le risotto change, pour le découvrir regardez au tableau ou renseignez vous auprès du serveur !!!



Scannez moi pour découvrir le risotto du moment.

★★★ Viande française : élevage France - abattage France

PIZZA CLASSIQUE



CLASSICO 

Margarita  1.7	13.00
Tomate, mozzarella, olives, origan	
Reine 1.7	14.00
Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives, origan	
Parma 1.7	14.50
Tomate, jambon, Grana Padano, pecorino, mozzarella, olives, origan	
Véronika 1.7	14.50
Tomate, jambon, chorizo, champignons, mozzarella, olives, origan	
Roma 1.4.7 (entre dans le menu gourmet)	16.50
Tomate, anchois, fleur de câpres, tomates cerises, mozzarella, olives, origan	
Verdure  7	14.50
Tomate, oignons rouges, champignons, tomates cerises, poivrons, mozzarella, olives, origan	
Orientale 1.7	14.50
Tomate, chorizo, champignons, poivrons, mozzarella, olives, origan	
Norvégienne 1.4.7 (entre dans le menu gourmet)	17.50
Crème, saumon fumé, citron, mozzarella, olives, origan, aneth	
Chèvre 1.7	14.50
Crème, jambon, chèvre, oignons rouges, mozzarella, origan	
Flammenkuche 1.7	14.50
Crème, lardons, oignons rouges, mozzarella, origan	
Bolognaise 1.7	14.50
Tomate, bœuf haché, jambon, oignons rouges, mozzarella, olives, origan	
Welsh 1.3.7.10	15.00
Tomate, jambon, cheddar, pain moutardé, Leffe, œuf bio de Cassel, mozzarella, origan	
Gorgonzola 1.7	15.00
Tomate, jambon, Gorgonzola, Grana Padano, mozzarella, olives, origan	
Mexicaine 1.3.7	15.00
Tomate, bœuf haché, chorizo, oignons rouges, mozzarella, œuf bio de Cassel, olives, origan	
Diabolique 1.7 (entre dans le menu gourmet)	16.50
Tomate, boeuf haché, Spianata piquante, poivrons, oignons rouges, mozzarella, olives, origan	
Tartiflette 1.7	15.00
Crème, lardons, Reblochon, pomme de terre, oignons rouges, mozzarella	
Taleggio 1.7	15.00
Crème, lardons, Taleggio, tomates cerises, mozzarella, origan	
5 fromages  1.7	15.00
Crème, Gorgonzola, Reblochon, chèvre, Grana Padano, mozzarella, origan	
Vegan  1.15	14.50
Tomate, basilic frais, champignons, tomates cerises, aubergines, roquette, olives, origan	

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

 Plat végétarien

PIZZA ITALIENNE




PIZZA ITALIANA

Peco  1.7	16.00
Tomate, Pecorino, ricotta salée, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan	
Bresaola 1.7	17.00
Tomate, carpaccio de Bresaola, Grana Padano, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan	
Spianata 1.7	16.00
Tomate, Spianata Piquante, tomates cerises, poivrons, roquette, mozzarella, olives, origan	
Bufolina  1.7	17.00
Tomate, mozzarella di bufala , tomates cerises, roquette, olives, basilic frais	
Romano 1.7.8.15	16.00
Tomate, Speck, Grana Padano, Gorgonzola, tomates cerises, roquette, crème pesto, mozzarella	
Charcutière 1.7	16.00
Tomate, Spianata Romana, Pancetta, Coppa, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan	
Caserta  1.7.15	17.00
Tomate, mozzarella di bufala , poivrons marinés, tomates séchées, roquette, mozzarella, olives	
Anti Pasti  1.7.15	16.00
Crème, chèvre, courgette marinée, tomates séchée, roquette, mozzarella, origan	
Lune de miel 1.7	16.00
Crème, chèvre, Speck, miel, tomates cerises, roquette, mozzarella, origan	
Crostini 1.7.8.15	16.00
Tomate, coeur d'artichauts marinés, Speck, crème pesto, roquette, mozzarella, olives, origan	
Bologna 1.7.8	17.00
Tomate, mozzarella di bufala , champignons, mortadelle de Bologne, roquette, olives, origan	
Calabraise 1.7	16.00
Tomate, n'duja, mozzarella, oignons rouges, roquette, pécorino, olives, origan	

GONDOLA



CALZONE DU CHEF

Gondola classique 1.3.7	17.80
Tomate, jambon, champignons, oeuf bio de Cassel, mozzarella, origan	
Gondola aux 5 fromages  1.7	18.80
Crème, Gorgonzola, Reblochon, Grana Padano, Chèvre, Pecorino, mozzarella, origan	

Supplément mozzarella di bufala	3.00
Supplément ingrédient :	1.50
Supplément anchois ou saumon	3.00
Bol de roquette	3.50

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

 Plat végétarien

MENU



MENU

MENU PLAISIR 26.50

Entrée

Pâte fraîche ou pizza classique

Dessert

MENU GOURMET 29.50

Entrée

Pizza italienne ou raviole ou lasagne ou risotto

Dessert

MENU VITELLO 35.50

Entrée

Côtelette de veau extra

Dessert

★★★ Viande française : élevage France - abattage France

MENU ENFANT 12.00

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Pizza napolie 19 cm

ou Tagliolini alla Bolognese
ou Tagliatelle alla carbonara

Torta caprese ou 1 boule de crème glacée ou sorbet

Toute modification au menu entraîne une facturation à la carte

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

DESSERT MAISON



DOLCE DI CASA

Pana cotta vanille bourbon 7 7.80

Crème cuite infusée à la vanille bourbon, originaire du piémont, elle saura vous séduire sans aucun doute grâce à sa douceur et son onctuosité.

sur coulis fruit rouge ou coulis cerise Amarena ou coulis cacao

Tiramisu Le dessert par excellence dans sa version classique 1.3.7 7.80

Chitiramisu La version revisitée au spéculoos 1.3.7 7.80

Mousse au chocolat La mousse au chocolat noir et mascarpone 1.3.7 7.80

Torta Caprese 3.8 7.80

Pâtisserie Italienne originaire de l'île de Capri, moelleuse et fondante au chocolat noir et aux amandes avec une touche de rhum

Torta Siciliana 1.3.8 7.80

Pâtisserie Sicilienne amandes, punchée au jus de citron et à l'Amaretto

Le dessert du moment

Selon la saison et les envies du chef le dessert change, pour le découvrir regardez au tableau ou renseignez vous auprès du serveur !!!



Scannez moi pour découvrir le dessert du moment.

Assiette de fromages Italiens 1.7.8 8.50

Focaccia ou pain maison

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

BOISSONS CHAUDES



BEVANDE CALDE

CAFE

Café expresso	2.00
Café décaféiné	2.00
Café allongé	2.50
Café crème 1	2.80
Café Double	4.00
Cappucino	3.50
Café frappé Double expresso, crème, glaçons mélangé au shaker 7	4.50
Café gourmand café et assortiments de nos desserts maison 1.3..7.8	9.50
Thé noir, menthe, fruits rouges	3.50
Thé gourmand thé au choix et assortiments de nos desserts maison 1.3..7.8	10.00

COFFEE DRINK

Irish coffee 7.12	8.00
Café amaretto Italian coffee 7.12	8.00
Grappa coffee Italian coffee 7.12	8.00

Affogato boule de glace vanille de Madagascar, noyée dans un double expresso et arrosée de liqueur Amaretto 3.7.8.12 8.50

DIGESTIFS

Amaretto (liqueur d'amande) 12	4 cl	5.00
Limoncello (liqueur de citron) 12	4 cl	5.00
Branca menta (liqueur de menthe italienne) 12	4 cl	5.00
Sambucca (liqueur à l'anis étoilé italienne) 12	4 cl	5.00
Kiss cool et son effet 12	4 cl	5.00
Grappa chardonnay (eau de vie au marc de raisin) 12	4 cl	6.00
Rhum prestige 12	4 cl	8.00
Rhum arrangé du chef 12	4 cl	7.50

Attention les vins, vins cuits, mousseux et boissons alcoolisées contiennent des sulfites.

Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

CREME GLACEE



Gelato artigianale

PEDONE

Glacier depuis 1959

Taglio di gelato rocca 3.7.8 8.00

Crème glacée chocolat grand cru Valrhona 72%, crème glacée noisette du piémont, crème glacée vanille de Madagascar, chantilly maison, *coulis chocolat, fruit sec*

Taglio di gelato amaretto 3.7.8 8.00

Crème glacée noisette du Piémont, crème glacée pistache de Sicile, crème glacée lait d'amande, chantilly maison, fruits secs

Taglio di gelato amarena 3.7 8.00

Crème glacée cerises amarena, crème glacée chocolat grand cru Valrhona 72 %, chantilly maison

Taglio di gelato al Frutti di bosco 8.00

Sorbet framboise, sorbet fraise & fraise des bois, chantilly maison, coulis framboise

Taglio di gelato al lampone 3.7.8 8.00

Sorbet framboise, crème glacée pistache de Sicile, coulis framboise, chantilly maison

La coupe sur mesure

1 boules de glace aux choix * + chantilly maison 7 3.50

2 boules de glace aux choix * + chantilly maison 7 6.50

3 boules de glace aux choix * + chantilly maison 7 9.00

* Parfum aux choix : crème glacée noisette du Piémont, crème glacée pistache de Sicile, crème glacée lait d'amande, crème glacée chocolat grand cru Valrhona 72 % , crème glacée amarena, crème glacée vanille de Madagascar, sorbet fraise & fraise des bois, sorbet citron pressé, sorbet framboise

Sgroppino 8.80

Sorbet citron pressé, prosecco, vodka

Affogato 3.7.8.12 8.80

boule de crème glacée vanille de Madagsacar, noyée dans un double expresso et arrosée de liqueur Amaretto



Tarifs TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

ALLERGENES



- 1 Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Oeufs et produits à base d'oeufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8 Fruits à coque ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (au delà de 10 mg/L)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques
- 15 Ail

Nos fromages

MOZZARELLA : lait pasteurisé
MOZZARELLA DI BUFALLA : lait pasteurisé
BURATTA nature ou truffe : lait pasteurisé
TALEGGIO : lait cru ou pasteurisé (selon arrivage)
PECORINO SICILIANO : lait pasteurisé
PECORINO ROMANO : lait pasteurisé
REBLOCHON : lait cru ou pasteurisé (selon arrivage)
GORGONZOLA : lait pasteurisé
GORGONZOLA DOLCE : lait cru
CHEVRE : lait pasteurisé

Nos charcuteries

Elles sont élaborées avec des animaux nés et élevés en Italie, sans ajout de glutamate, sans gluten, sans ajout de polyphosphates et uniquement avec des arômes naturels.

Nos viandes

Porc, veau, boeuf, volaille
Viande française : élevage France - abattage France

Oeuf

Bio de Cassel