



RISTORANTE ITALIANO PINSERIA

Toutes nos pâtes fraîches, antipasti
et glaces sont faits maison



Antipasti



ASSORTIMENT D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE

25,00€

ENTRÉE À PARTAGER 2/3 PERSONNES,
OU EN PLAT DE RÉSISTANCE POUR UNE PERSONNE :

(Tomate et Burrata di bufala, scamorza fumée, bresaola, jambon de San Daniele, assortiment d'aubergines, courgettes et poivrons marinés, tomates séchées, petits oignons confits, champignons en persillade, copeaux de parmesan)



BURRATA SUR CRÈME DE TOMATES FRAICHES

11,00€

basilic et pignons de pin



JAMBON CRU À LA TRUFFE ET BURRATA

14,00€



AUBERGINE CROUSTILLANTE FAÇON BRUSCHETTA,

12,00€

crème de mozzarella, tomate et jambon aux herbes,



CHEESECAKE D'AVOCAT,

12,00€

grissini au romarin et saumon mariné



PALOURDES AU VERT,

14,00€

vin blanc, ail, persil

Taglieri



CHARCUTERIE ITALIENNE/MIXTE

Petite 15,00€

(charcuterie et fromage)

-

Moyenne 20,00€

-

Grande 25,00€

Insalate



AVE CÉSAR

18,00€

mélange de salades à l'italienne, poulet croustillant, tomates cerise, burrata, croutons et copeaux de parmesan.



PORTOBELLO

18,00€

jambon cru, melon, burrata, tomates cerises et copeaux de parmesan.

Carpacci



CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES,

19,00€

miel et pignons de pin



CARPACCIO DE BŒUF

19,00€

roquette et copeaux de parmesan

NOS CARPACCI SONT SERVIS AVEC UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS

Pinse



ROBERTO B

tomate, burrata Pugliese, tomates pacchino et basilic

16,50€



GINA L VÉGÉTARIENNE

Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchées et petits oignons caramélisés au vinaigre balsamique

16,50€



ALBERTO S

Mozzarella, jambon blanc aux herbes, gorgonzola al mascarpone, courgettes en julienne et chapelure.

17,50€



SOPHIA L

Mozzarella, jambon de San Daniele, figues, poivrons, miel et noix

17,50€



TOTO

Mozzarella, jambon de San Daniele, roquette, champignons, parmesan.

17,50€



MONICA B.

Tomate, mozzarella, jambon de San Daniele, tomates confites, légumes grillés, petits oignons caramélisés, champignons, poivrons et copeaux de parmesan.

19,50€



MARCELO M.

Mozzarella, saumon fumé, courgettes, mozzarella crémeuse, œufs de lump, aneth et écorces d'agrumes.

19,50€

Dolci



TIRAMISU CLASSICO

façon cappuccino

7,50€



PANNA COTTA

et ses fruits rouges

7,50€



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

et amaretti

7,50€



BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU,

glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé

9,00€



GRANDE PROFITEROLE À L'ITALIENNE

aux fruits rouges, glace au mascarpone et chocolat chaud

11,00€



COUPE DE GLACE ALL'AMARENA

Glace aux griottes, griottes au sirop et chantilly+

7,50€



COUPE AL LIMONCELLO

Glace crémeuse au citron et son babà al limoncello

7,50€

Pasta



LINGUINE À LA SAUCE DE TOMATES FRAICHES, BURRATA pugliese au basilic

16.50€



LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFES NOIRES

17,50€



LINGUINE AU GORGONZOLA ET JAMBON CRU

18,00€



RAVIOLI NOIRS AU HOMARD, SAUCE AUX CREVETTES, saumon frais et fumé et curry

21,00€



LINGUINE AU PESTO DE PISTACHES ET GAMBAS

21,00€



LINGUINE AUX FRUITS DE MER À L'ENCRE DE SEICHE crevettes, poulpe, calamars, moules et palourdes

21,50€

Risotti



RISOTTO D'ÉTÉ AUX ASPERGES, saumon, basilic et yuzu

21,00€



RISOTTO AUX AGRUMES ET NOIX DE ST JACQUES

23,00€

Carne e Pesce



FILET DE BAR AU BEURRE BLANC CITRONNÉ, câpres et basilic

22,00€



DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN, sur une sauce de spianata

24,00€



POULPE GRILLÉ mariné à l'huile d'olive, ail et romarin, écrasé de pommes de terre aux olives et son aioli

23,00€



MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ORANGE, gingembre et coriandre

22,50€



SAUTÉ DE PORC AU PALOURDES, et pommes sautées

21,00€

Cocktails



BLENDS

Vodka Eristoff, curaçao, jus de Passion, limonade

9,50€



MARTINI FIERO TONIC

Martini Fiero, Schweppes

7,50€



MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, cassonade, rhum Bacardi Carta Blanca, eau gazeuse

9,00€



SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange.

9,00€



PURPLE NIGHT

Cointreau, jus de pomme, sirop de canne

8,50€



CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

8,50€



BRAMBLE

Gin Bombay Sapphire, jus de citron, cassonade, crème de mûre

8,50€



DUKE OF PINK

Champagne, armagnac, fraises, sirop de fraises

13,50€



EAU DE MER

Champagne, cointreau, curaçao bleu, sucre de canne, jus de citron

14,50€



PORNSTAR MARTINI

Vodka Grey Goose, vanille, liqueur de passion, jus de passion Demi fruit de la passion et Shot de champagne

14,50€

Apéritifs

MARTINI Bianco, rosso, rosato	5cl	3,50€	COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	4cl	5,90€
RICARD	2cl	3,00€	GET 27	4cl	5,50€
TOMATE, PERROQUET, MORESQUE	2cl	3,20€	BACARDI 4 AÑOS	4cl	5,00€