

Tapas



Le soir à partir de 18h30

Burrata Burrata avec ses tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin et pipette de vinaigre balsamique	9€
Stracciatella con pane fritto Stracciatella, coeur crémeux de la burrata, accompagnée de petits pains de pâte à pizza maison, frits	11€
Camembert grillé della mamma Accompagné de sa confiture de tomates maison. (10 min d'attente)	10€
Jambon de parme et melon charentais Jambon de Parme finement tranché, associé au melon charentais juteux, sublimé par une pipette de muscat et une boule de sorbet melon	12€
Patatine fritté con mayonese al basilico Frites accompagnées de sa mayonnaise maison au Basilic	5€
Saumon gravlax Saumon gravlax maison mariné au citron vert, et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et aux agrumes	11€
Plateau charcuterie & fromage Sélection gourmande : Coppa di Parma, Spianata, Mortadelle à la pistache, Gorgonzola AOP et Brie truffé affiné, pecorino au Nero d'Avola, compotée de tomates maison	15€
Assiette de foie gras Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, confiture de figue	14€
Houmous Houmous maison onctueux, relevé d'une touche d'huile d'olive	7€
Croquetas español 5 croquettes espagnoles maison, jambon, béchamel. Dorées et croustillantes au cœur fondant et savoureux.	8€
Nuggets de pollo Délicieux nuggets de poulet faits maison, dorés et croustillants, servis avec une sauce chili relevée	9€
Cœurs de canard de chez Samaran 2 brochettes de cœurs de canard de chez Samaran, grillées au barbecue et sa persillade	10€



CARTE DES

plats



entrées



Burrata Burrata avec ses tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin et pipette de vinaigre balsamique	9€
Jambon de parme et melon charentais Jambon de Parme finement tranché, associé au melon charentais juteux, sublimé par une pipette de muscat et une boule de sorbet melon	12€
Saumon gravlax Saumon gravlax maison mariné au citron vert, et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et aux agrumes	11€
Assiette de foie gras Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, confiture de figue	14€
Cœur de canard de chez Samaran 2 brochettes de cœurs de canard de chez Samaran, grillées au barbecue et sa persillade	10€

salades



César Mélange de salades fraîches, tomates cerise confites, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, poulet pané, oeuf et sa sauce César, pickles d'oignons rouge	17,50€
Veggie Mélange de salades fraîches, legumes grillés, artichaut à la romaine, tomates cerise, oeuf, houmous, olive taggiasche, copeaux de parmigiano reggiano, pigons de pin, pickles d'oignons rouge et sa burrata	17,00€
Frenchitza Mélange de salades fraîches, tomates séchées, coppa, spianata calabraise, avec du camembert pané pour les gourmands et sa compotée de tomate maison	18,00€
Baltica Mélange de salades fraîches, tomates cerise, saumon fumé, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, légumes grillés, artichaut à la romaine, pickles d'oignons rouge	17,00€
Ciotola di insalata verde Bol de salade verte fraîches, pickles d'oignons rouge	5€

pâtes



Mezzemaniche alla carbonara L' incontournable sauce carbonara à l'italienne réalisée par notre cheffe. Guanciale, pecorino râpé, oeuf	17,00€
Paccheri alla bolognese Mijoté de boeuf, oignons, carottes, céleris et sauce tomate de la région d'Emilie Romagne, parmigiano reggiano râpé	16,50€
Fusilli al pesto et sa burratina Sauce au basilic frais maison, parmigiano reggiano, tomate cerises, amandes torréfiées, olives taggiasche, et sa burratina pour la gourmandise	16,50€
Mezzemaniche alla norma Aubergines, basilic frais, sauce tomate maison, ricotta salata	16,00€
Parmigiana Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic frais, mozzarella et Parmigiano Reggiano, cuisiné par notre cheffe, servi avec sa salade verte	15,50€
Lasagne della mamma Pâte fraîche, notre sauce bolognaise maison, béchamel et parmigiano reggiano, gratinée au four, servi avec sa salade verte	16,90€

poissons



Toutes nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 sauce et 1 accompagnement au choix	
Polipo siciliano Tentacules de poulpe grillées aux zestes de citron avec salade de câpre, olives noires taggiasche, tomates cerise, menthe, citron, oignon rouges	23,90€
Carpaccio di salmone Généreux, réalisé à partir de saumon frais entier, sauce carpaccio maison, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerise, et câpres à tige, pickles d'oignons rouge	21,90€
Tartare de thon Tartare de thon frais, citron, menthe fraîche, capre à tige, oignon rouge, huile d'olive, basilic frais et une pointe de straciatella, ciboulette	21,90€

viandes



Toutes nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 sauce et 1 accompagnement au choix	
Carpaccio di manzo Généreux, réalisé à partir de pièce de bœuf du boucher tendre, sauce carpaccio maison, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerise et câpres à tige, pickles d'oignons rouge.	21,90€
Entrecôte Savoureuse, juteuse et fondante en bouche, notre entrecôte de 400gr environ est soigneusement sélectionnée pour sa tendreté. Grillée à au barbecue	27,00€
Côte de bœuf Côte de bœuf de 1kg !! À partager, ou pas, grillée au barbecue. Servie avec deux accompagnements au choix et deux sauces maison	59,00€
Magret entier Grillé au barbecue pour une peau croustillante et une chair fondante, notre magret révèle toutes ses saveurs. Un classique du Sud-Ouest.	26,00€
Côtelettes d'agneau au barbecue Tendres et juteuses, nos 4 côtelettes d'agneau sont grillées à la flamme avec juste ce qu'il faut d'herbes et d'épices. Un pur plaisir carnivore, façon barbecue	26,90€

pizzas



	classica 26cm	grande 33cm	gigante 40cm
MARGHERITA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, basilic frais, parmesan, olives Grecques	10,90€	13,50€	16,90€
ROYALE Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, champignons de Paris frais, jambon blanc supérieur, mozzarella Fior di Latte	11,90€	15,50€	18,90€
MARINARA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, oignons confits, câpres, olives Taggiasche, filets d'anchois, tomates confits	13,50€	16,50€	20,90€
ROSSA BIANCA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, nduja, basilic frais, straciatella	13,50€	16,50€	20,90€
VEGETARIANA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, ail, oignons confits, champignons de Paris frais, aubergines marinées, artichauts à la romaine, mozzarella Fior di Latte, tomate confits	13,50€	16,50€	20,90€
CALZONE Crème Chèvre, mozzarella Fior di Latte, trait de mie, noisettes	13,50€	16,50€	
CAPRINA Crème Chèvre, mozzarella Fior di Latte, trait de mie, noisettes	13,50€	16,50€	20,90€
PEPPERONI Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, pepperonis, piment d'espelette, parmesan, olive Grecques	13,50€	16,50€	20,90€
DELICIOSA Crème, pomme de terre, poulet, spianata piquante, nduja, mozzarella Fior di Latte	13,90€	17,50€	22,90€
4 STAGIONI Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, champignons de Paris frais, jambon blanc supérieur, artichauts à la romaine, mozzarella Fior di Latte, olives Grecques	13,90€	17,50€	22,90€
FORMAGGI Crème, Bleu d'Auvergne, provola fumé, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, taleggio, chèvre, ciboulette	13,90€	17,50€	22,90€
PARMIGIANA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, après cuisson : jambon de Parme, parmesan, sauce basilic maison, roquette, tomate cerise	13,90€	17,50€	22,90€

pizzas



	classica 26cm	grande 33cm	gigante 40cm
SPAGNOLA Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, chèvre, mozzarella Fior di Latte, spianata piccante, olive Grecques	13,90€	17,50€	22,90€
BUFALINA Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, tomates cerises, sauce basilic maison, Mozzarella di bufala, parmesan	13,90€	17,50€	22,90€
EMILIANA Crème, oignons confits, Mozzarella Fior di Latte, taleggio, jambon de Parme, aubergines marinées, tomate confits	14,90€	18,50€	23,90€
SALMONE Crème, Mozzarella Fior di Latte, roquette, saumon fumé, straciatella, citron frais	14,90€	18,50€	23,90€
TARTUFATA Crème de truffe, champignons de paris frais, jambon blanc supérieur, mozzarella Fior di Latte, après cuisson, ciboulette, straciatella	14,90€	18,50€	23,90€
SAVOIA Crème, oignons confits, pomme de terre, mozzarella Fior di Latte, taleggio, guanciale	14,90€	18,50€	23,90€
CACCIATORE Crème, oignons confits, champignons de paris frais, mozzarella Fior di Latte, magrets de canard, gésiers, persillade maison	14,90€	18,50€	23,90€
MORTADELLA Crème, pesto de pistache, mozzarella Fior di Latte, mortadelle à la pistache, straciatella, basilic frais	14,90€	18,50€	23,90€

Saucisse de Toulouse

Véritable saucisse de Toulouse, environs de 200gr. Gras et maigre de porc, sel et poivre.

17€50

Sauces maison

- Persillade
- Sweet chili
- Aioli
- Forestiere
- Chimichuri
- Mayonnaise basilic
- Gorgonzola

Accompagnements

- Bol de salade verte
- Frites maison
- Légumes grillés

Supp. sauce 1,90€

Supp. accompagnement 2,90€

Supp classique : 2,00 €

Supp grande : 3 €

Supp gigante : 3,50 €

Menu Bambino



enfant jusqu'à 8 ans

11€

1 PIATTO Pizza enfant (Regina/Margherita) Nuggets et frites Pâtes (Bolognaise/sauce tomate nature)	1 BIBITA Sirop à l'eau Jus de pomme	1 DOLCE 1 boule de glace au choix 1 Compote 1 Cookie pistache Salade de fruits frais
--	--	---