

# MENÙ



QUAND L'ANCIEN  
RÉFECTOIRE DES SOEURS  
VISITANDINES RENAÎT  
EN UN LIEU DE FÊTE ET  
DE GOURMANDISE OÙ  
L'ITALIE ET LA CORSE  
SONT À L'HONNEUR!

# FORMULES

## PAUSA PRANZO PAUSE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
+ BOISSON\*  
19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON\*  
24,90€

Selon les sélections du jour à l'ardoise.

\*Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

SERVICE COMPRIS

## MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS / 10€  
LE MERCREDI / 8€

PÂTES À LA BOLOGNAISE  
OU MINI PIZZA MARGHERITA

PANNA COTTA  
OU  
2 BOULES DE GLACE

SIROP À L'EAU OU DIABOLO  
Coloriage et crayons de couleur offerts !

SERVICE COMPRIS

## FORMULE PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / 17,90€

PIZZA DU MOMENT

DESSERT DU JOUR

BOISSON

Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

SERVICE COMPRIS

# ENTRÉE - ANTIPASTI

## À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



### PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

Piccola 12€  
Grande 18€

### PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

Picculu 13€  
Maiò 19€

### BURRATA CRÉMEUSE ET CICCIO



Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin.  
Supplément jambon de parme 4€.

14€

### BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE ET CICCIO

18€

### GAZPACHO POMODORO E BROCCIU



Soupe froide de poivron grillé, tomate, concombre, oignon rouge, basilic, sésame noir et huile d'olive et brocciu.

12€

### CARPARCCIO DI BRESAOLA

Fines tranches de bresaola assaisonnées à l'huile d'olive, pesto genovese, jus de citron, copeaux de parmesan, tomates séchées et roquette.

Piccola 12€  
Grande 16€

### TRILOGIA CAPRESE



Trilogie de tomates anciennes, cerises et séchées, et sa burrata di bufala accompagnée de pesto genovese, vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic frais.

Piccola 10€  
Grande 15€

### FOCACCINA PARMESAN



Pâte à pizza à l'huile d'olive, ail, olives noires, origan et parmesan.  
Idéal pour accompagner vos entrées et plats.

6€

## SALADES

### SALMONE E AVOCADO

Salade, saumon fumé, burrata di bufala, avocat, roquette, oignon rouge, tomates cerises, olives noires, huile d'olive et vinaigre balsamique.

19€

### PARMA E MELONE

Salade, jambon de parme, melon, mozzarella, tomates cerises et pesto genovese.

16€

# PLATS




## PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

**PASTA AL TARTUFO**   22€  
Pâtes, sauce truffe aux champignons, mascarpone, parmesan et truffe fraîche.  
Supplément jambon de parme 4€.


**LINGUINE ALLE VONGOLE**  17€  
Pâtes aux palourdes persillées et marinées à l'huile d'olive, ail, citron et parmesan.

**BOLOGNESE DELLA NONNA** 17€  
Pâtes sauce bolognaise, boeuf, tomate, carotte, céleri, oignon et parmesan.

**PASTA AL PESTO GENOVESE E BURRATA**  18€  
Pâtes, burrata di bufala, pesto de basilic et ses petites tomates cerises marinées à l'origan et huile d'olive.

**RISOTTO PISTACCHIO E MORTADELLA** 19€  
Risotto crémeux au pesto de pistache, parmesan et mortadelle.

## SECONDI : VIANDES ET POISSONS

**COSTATA DI MANZO** (env 250g)  27€  
Entrecôte grillée servie avec aubergine gratinée au parmesan et pesto, sauce gorgonzola et brocciu.

**SALMONE ALLA TOSCANA** 21€  
Pavé de saumon cuit au four avec sa crème de parmesan, tomates cerises, épinards et ail, servi avec des pâtes.

**POLLO E SPIANATA** 17€  
Émincé de poulet sauce trois poivrons, spianata de boeuf, tomates cerises et olives, servi avec un risotto au parmesan.

**TARTARE DI MANZO E BURRATA** 21€  
Tartare de boeuf mariné à l'huile d'olive, pesto rouge, échalote, basilic et olive servi avec sa burrata et accompagné de son aubergine gratinée au parmesan et pesto.

# PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



- MARGHERITA CAGOL**  12€  
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.
- REGINA** 15€  
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons.
- FORMAGGISSIMA**   15€  
Base blanche ou sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre et taleggio.
- SALMONE** 18€  
Base blanche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, pesto genovese et citron.
- VEGETARIANA**  17€  
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, champignons, oignons, tomates cerises, olives, poivrons, artichauts.
- SUPER TARTUFO LOVERS**   22€  
Crème à la truffe et champignons, mozzarella fior di latte, champignons et truffe fraîche.
- PARMA**  21€  
Sauce tomate cuisinée maison, jambon de parme, roquette, pignons de pin, burrata di bufala et vinaigre balsamique
- CARNE** 17€  
Base pesto genovese, mozzarella fior di latte, nduja, émincé de poulet, poivron, oignon rouge.
- BRESAOLA** 18€  
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan.
- QUATTRO STAGIONI** 15€  
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichaut, poivron, champignon.
- ACCIUGA**  15€  
Spécialité Corse.  
Sauce tomate cuisinée maison, anchois, olives, brocciu (fromage frais corse) huile d'ail et herbes du maquis.

## SUPPLÉMENT

Burrata.....	5€
Champignons, spianata, jambon blanc, salade verte.....	3€
Oeuf.....	1,5€
Truffe.....	6€
Jambon de parme.....	4€
Filet de poulet .....	3,5€

## DOLCI DESSERT



- PIZZA NUT EST LÀ**  9€  
Garnie d'une pâte à tartiner à la noisette.  
À commander en début de repas.
- PANNA COTTA À LA VANILLE** 6€  
Coulis au choix (mangue, fraise, caramel  
beurre salé).
- TIRAMISU**  9€  
Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.
- CRÈME BRÛLÉE AU SPÉCULOS**  8€
- FONDANT CHOCOLAT** 9€  
Coeur framboise, glace vanille.
- FRAISE D'AMOUR**  11€  
Coupe glacée avec une boule vanille et une  
boule fraise, morceau de fraise frais, coulis de  
fraise, chantilly et menthe.
- BOULE DE GLACE AU CHOIX** 3€
- LA COUPE COLONNA** 11€  
Boule de glace citron arrosée de cedratine et  
vodka Grey Goose, 3cl.

**SI C'EST AUSSI BON,  
C'EST QUE TOUT  
EST FAIT MAISON,  
AVEC DES PRODUITS  
FRAIS ET DE SAISON!**



**ALLERGÈNES**