

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

E N T R E E

**Antipasti** €19,50

Charcuteries italiennes, légumes grillés  
fromages italiens, mini focaccia,  
artichaut, olives...

**Tomates multicolores  
et buratina au basilic** €18

Olives, pickles de légumes

**Planche de charcuterie** €17

Jambon de Parme, coppa, speck

**Asperges grillés** €16

A la plancha, ricotta à l'huile d'olive  
et citron

L E S P A T E S M A I S O N

**Arrabiata ou Pomodoro** €13

Tomate fraîche, ail, oignons, huile olive, piment

**Carbonara alla Romana** €15

**Bolognaise traditionnelle** €15

**Ail, piment et huile d'olive** €12

**4 fromages** €16

Gorgonzola, mozzarella, chèvre, parmesan, crème

**Pasta scoglio** €21

Moules, palourdes, gambas

**Pasta Primavera** €18

Légumes verts sautés au pesto et mozzarella fumé

**Lasagnes aux 3 viandes** €16

P L A T

**Milanaise de veau** €21

Pasta maison al pomodoro

**Gamberoni et St Jacques** €28

A la plancha et risotto crémeux au  
basilic et petits légumes

**Cochon confit** €23

Jus de viande et pâtes fraîches à la  
truffe

**Polpettes de boeuf et veau** €19

Sauce tomate aux aromates et  
pasta du jour

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

D E S S E R T S \_ € 8 , 5 0

**Tiramisu classique minute**

Biscuit maison, authentique mousse mascarpone

**Affogato capuccino**

**Bounty chocolat noir**

Noix de coco, coulis de mangue

**Fromages du moment**

**Fondant au chocolat**

Cuit à la minute, avec glace stracciatella

**Café gourmand €9**

Toutes nos préparations sont faites sur place, en utilisant des produits frais.

Les pâtes sont fabriquées maison, par notre "Pastaio" Claudio

F O R M U L E S R A P I D E S D E M I D I  
du lundi au vendredi

I L L I C O P R E S T O - € 1 7 , 9 0

**Pâte du jour + salade**

**Verre de vin - 12 cl**

**Café**

M E R C A T O - € 2 0 , 9 0

**Entrée + plat ou Plat + dessert**

M E R C A T O - 2 3 , 9 0

**Entrée + plat + dessert**

M E N U B A M B I N O - € 1 3

**Pâtes au beurre ou tomate ou bolognaise + 1 pot de glace + 1 sirop**

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N

R I S T O R A N T E

G U S T O

I T A L I A N O

A P E R I T I V O

**L'ITALIANO SPRITZ -20cl** €8,50

Aperol, Prosecco et eau gazeuse



**FRAGOLINO LEGGERO -12cl** €9,50

Champagne, sirop de fraise

**LE TOBAGGO - 20cl** €9,00

Rhum blanc, sirop de vanille et jus d'ananas

**L'ITALICA - 16 cl** €11,00

Bergamote, cédrat - prosecco

**TRAMONTO (SOFT)** €7,00

Jus ananas, jus d'orange, grenadine

**PLANCHE A PARTAGER** €19,00

1 saucisson entier

1 camembert Di Buffala

P R I X T T C S E R V I C E C O M P R I S

L E S C H È Q U E S N E S O N T A C C E P T É S - M E R C I D E V O T R E C O M P R E H E N S I O N