



C A R T E & M E N U S

# Apéritifs

## COCKTAILS

<b>SPÉCIALITÉS</b>	<b>Bellini 12 cl</b> ..... 7.00 € <i>Jus de pêches, champagne.</i>
	<b>BricheT framboises 15 cl</b> ..... 7.50 € <i>Ecrasé de framboises fraîches, vin rouge pétillant « BricheT ».</i>
	<b>Mojito PROSECCO 12 cl</b> ..... 7.50 € <i>Rhum Bacardi, prosecco, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux.</i>
	<b>Mojito PROSECCO AUX framboises 12 cl</b> ..... 8.00 € <i>Rhum Bacardi, prosecco, framboises fraîches, feuilles de menthe, sucre roux.</i>
	<b>Martini Royale Bianco ou Rosato 14 cl</b> ..... 7.50 € <i>Martini bianco ou rosato, prosecco, citron vert.</i>
	<b>Martini Negroni 6 cl</b> ..... 6.00 € <i>Martini rosso, martini bitter, bombay sapphire, tranche d'orange.</i>
	<b>Martini Bianco Tonic 14 cl</b> ..... 6.00 € <i>Martini bianco, citron vert, allongé de tonic. À découvrir également Rosso Tonic ou Rosato Tonic</i>
	<b>Le « Saint-Germain » 14 cl</b> ..... 8.00 € <i>Liqueur de St Germain (liqueur de fleurs de sureau), prosecco, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse.</i>
	<b>Caffe Mazzo 20 cl</b> ..... 6.50 € <i>Vodka, Martini bitter, prosecco, jus d'orange*.</i>
	<b>Spritz 12 cl</b> ..... 6.50 € <i>L'apéritif préféré des Italiens : Apérol, prosecco, eau gazeuse.</i>
<b>Americano « Recette de nos amis Troisgros à Roanne » 15 cl</b> ..... 7.50 € <i>Martini rosso, Noilly Prat, Martini Bitter, eau gazeuse, tranches d'orange et de citron.</i>	
<b>Ferrari 18 cl</b> ..... 6.50 € <i>Amaretto, Cognac, jus d'orange*, sirop de grenadine.</i>	
<b>Oliver'L 20 cl</b> ..... 6.50 € <i>Assortiment de jus de fruits*, Vodka, sirop de grenadine.</i>	
<b>Soleil Levant au Prosecco 14 cl</b> ..... 6.50 € <i>Soho, jus d'ananas, prosecco, sirop de fraise.</i>	

## SPUMANTE

<b>Moscato d'Asti</b> ..... 75 cl 28.00 € / Coupe 12,5 cl 5.90 € <i>Un vin d'apéritif original et peu alcoolisé (5.5%) avec une bulle fine. Des arômes éclatants de fruits exotiques et une tonalité sucrée, légère et agréable.</i>
<b>PROSECCO</b> ..... 75 cl 24.90 € / Coupe 12,5 cl 5.20 € <i>Vin blanc pétillant renommé de la région de Venise, frais et désaltérant avec un agréable parfum de pommes vertes.</i>

## COCKTAILS\* ET BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito 20 cl</b> ..... 5.00 € <i>Sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse.</i>
<b>Ile d'Ischia 25 cl</b> ..... 5.00 € <i>Jus orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine.</i>
<b>Passion des îles 25 cl</b> ..... 5.00 € <i>Nectar de banane, nectar exotique, jus d'orange.</i>
<b>Bitter Venezia 20 cl</b> ..... 3.50 € <i>Soda aromatisé aux plantes, glaçons, tranche d'orange.</i>
<b>San Pellegrino Aranciata (orangeade) 33 cl</b> ..... 3.30 € <i>Boisson pétillante aromatisée au jus d'orange à base de concentré.</i>
<b>San Pellegrino Limonata (citronnade) 33 cl</b> ..... 3.30 € <i>Boisson pétillante aromatisée au jus de citron à base de concentré.</i>
<b>Lipton Ice Tea pêche 25 cl</b> ..... 3.30 €
<b>Jus de fruits et nectars à base de concentré 25 cl</b> ..... 3.30 € <i>(orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, fraise).</i>
<b>Pepsi Cola, Pepsi Cola max (sans sucre), Seven up 33 cl</b> ..... 3.20 € <i>(servi à la fontaine, à base de sirop).</i>
<b>Holeshot (boisson énergisante aux fruits) 25 cl</b> ..... 3.50 €

# Apéritifs

<b>Moscato d'Asti</b> 12,5 cl	5.90 €
<i>UN VIN D'APÉRITIF ORIGINAL ET PEU ALCOOLISÉ (5,5 %) AVEC UNE BULLE FINE. DES ARÔMES ÉCLATANTS DE FRUITS EXOTIQUES ET UNE TONALITÉ SUCRÉE, LÉGÈRE ET AGRÉABLE.</i>	
<b>PROSECCO</b> 12,5 cl	5.20 €
<i>VIN BLANC PÉTILLANT RENOMMÉ DE LA RÉGION DE VENISE, FRAIS ET DÉSALTÉRANT AVEC UN AGRÉABLE PARFUM DE POMMES VERTES.</i>	
<b>Ricard, Pastis 51, Casanis</b> 2 cl	3.20 €
<b>BLANC CASSIS</b> 12 cl	3.80 €
<i>VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
<b>Kir royal au champagne</b> 12,5 cl	8.00 €
<i>CHAMPAGNE ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
<b>Kir pétillant Italien</b> 12,5 cl	5.50 €
<i>PROSECCO ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
<b>APEROL ON THE ROCKS</b> 10 cl	5.00 €
<i>APÉRITIF TRADITIONNEL DE LA VÉNÉTIE À BASE D'ORANGES AMÈRES, DE RHUBARBE ET D'AUTRES HERBES.</i>	
<b>MARSALA AUX ŒUFS OU AUX AMANDES, PORTO ROUGE OU BLANC</b> 5 cl	4.00 €
<b>CAMPARI</b> 5 cl	4.50 €
<b>MARTINI Rosso, Bianco ou Rosato, Suze, Salers</b> 5 cl	4.00 €
<b>MARTINI Royale Bianco ou Rosato</b> 14 cl	7.50 €
<i>MARTINI BIANCO OU ROSATO, PROSECCO, CITRON VERT.</i>	
<b>Coupe de champagne «Maison Blin Millésime 2005 Maître Restaurateur»</b> 12,5 cl	8.00 €
<b>Gin «Bombay Sapphire», Vodka, Téquila</b> 4 cl	5.80 €
<b>BACARDI CARTA BLANCA, BACARDI CARTA ORO</b> 4 cl	5.80 €
<b>Whisky</b> 4 cl	5.80 €
<b>Vodka Grey Goose</b> 4 cl, <b>Vodka Belvedere</b> 4 cl, <b>Gin Star of Bombay</b> 4 cl	7.50 €
<b>Complément soda</b>	1.20 €
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</b> 4 cl, <b>Bourbon "Bulleit"</b> 4 cl	7.00 €
<b>Classic Malt's of Scotland</b> 4 cl	9.50 €
<i>CRAGGAMORE 12 ANS, DALWHINNIE 15 ANS, OBAN, TALISKER 10 ANS, LAGAVULIN 16 ANS.</i>	

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE «MAISON Blin Millésime 2005 Maître Restaurateur»







	75 cl	45.00 €
<b>A la coupe</b>	12,5 cl	8.00 €
<b>R de Ruinart</b>	75 cl	65.00 €
	37,5 cl	35.00 €
<b>Ruinart Blanc de blancs</b>	75 cl	75.00 €
	37,5 cl	45.00 €
<b>Ruinart Rosé</b>	75 cl	75.00 €
<b>DOM Ruinart 2004</b>	75 cl	140.00 €
<b>Gosset Grande Réserve</b>	75 cl	60.00 €
<b>Gosset Grand Blanc de blancs</b>	75 cl	75.00 €
<b>Gosset Grand Rosé</b>	75 cl	75.00 €
	37,5 cl	35.00 €
<b>Gosset Grand Millésime 2006</b>	75 cl	80.00 €
<b>Gosset Vintage 2002</b>	75 cl	120.00 €
<b>Bollinger Spéciale Cuvée</b>	75 cl	75.00 €
<b>Bollinger Rosé</b>	75 cl	85.00 €
<b>Bollinger La Grande Année 2005</b>	75 cl	110.00 €
<b>Krug La Grande Cuvée</b>	75 cl	170.00 €

# Collection

## Nos Salades

-  **ASSORTIMENT DE SALADE DE CHEZ SAMY CHADELAT** ..... 4.20 €  
VARIÉTÉS PARMIS GRENOBLOISE, LATTUGHINO, CARMEN, SÉNIORITA, FEUILLE DE CHÊNE, BATAVIA, FRISÉE, ASSAISONNÉES D'HUILE D'OLIVE, DE VINAIGRE BALSAMIQUE, COPEAUX DE PARMESAN.
-  **SALADE CAESAR AU POULET** ..... ENTRÉE 9.50 € / PLAT 14.10 €  
SALADE ROMAINE, PANCETTA GRILLÉE (CHARCUTERIE), CROÛTONS AUX HERBES, BLANC DE POULET MOELLEUX, ÉMIETTÉ D'ŒUF DUR, SAUCE VINAIGRETTE CRÉMÉE, PARMESAN.
-  **SALADE CAESAR AU SAUMON** ..... ENTRÉE 11.80 € / PLAT 16.80 €  
SALADE ROMAINE, PANCETTA GRILLÉE (CHARCUTERIE), CROÛTONS AUX HERBES, SAUMON FUMÉ, ÉMIETTÉ D'ŒUF DUR, SAUCE VINAIGRETTE CRÉMÉE, PARMESAN.
-  **SALADE ROSTELLO** ..... ENTRÉE 8.30 € / PLAT 13.20 €  
ASSORTIMENT DE SALADE, TARTARE DE TOMATE À L'AÏL, CHAMPIGNONS DE PARIS, JAMBON CUIT AUX HERBES, LE TOUT ENROBÉ D'UNE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CONFITE AU BALSAMIQUE.
-  **SALADE CHÈVRE ET PANCETTA** ..... ENTRÉE 8.10 € / PLAT 13.10 €  
ASSORTIMENT DE SALADE, PANCETTA (CHARCUTERIE ITALIENNE) LÉGÈREMENT GRILLÉES, CHÈVRE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE, TOMATE AU PESTO.

## Nos Entrées

-  **JAMBON DE PARME** ..... 11.50 €  
LE VÉRITABLE JAMBON DE PARME, 18 MOIS D'AFFINAGE.
-  **JAMBON TRUFFÉ** ..... 14.50 €  
FINES TRANCHES DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'AESTIVUM, COPEAUX DE PÉCORINO À LA TRUFFE.
-  **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES** ..... 8.40 €  
VÉRITABLE JAMBON DE PARME ET MORTADILLA di BOLOGNA.
-  **ROYAL DE TOMATE** ..... 8.00 €  
CRÈME ONCTUEUSE À LA TOMATE, SURMONTÉE D'UN TARTARE DE TOMATE ET ACCOMPAGNÉE D'UNE TARTINE À LA TAPENADE.
-  **BURRATA ET RATATOUILLE FROIDE** ..... 12.40 €  
RATATOUILLE FROIDE LIÉE AUX PESTO, MOZZARELLA di BURRATA.  
LA BURRATA EST UN FROMAGE ITALIEN, CONSTITUÉE D'UN CŒUR CRÉMEUX, ORIGINAIRE DES POUILLIES.
-  **JAMBON DE PARME ET BURRATA** ..... 15.50 €  
ACCOMPAGNÉ D'UNE BAGUETTINE DE TOMATE À L'AÏL.



RECOMMANDATION du CHEF

 LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

# AUTOMNE / HIVER 2017

SPÉCIALITÉS

À

PARTAGER

**FARANDOLE d'ANTIPASTI** (À PARTIR DE 2 PERSONNES)

GRAND ASSORTIMENT DE NOS ANTIPASTI ET CHARCUTERIES  
À PARTAGER POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

7.00 €/pers.

## NOS CARPACCIO ET TARTARE

PLAT CRÉÉ POUR LA COMTESSE AMALIA MOCENIGO PAR LE CHEF CIPRIANI GUISEPPE  
INSPIRÉ PAR LE CÉLÈBRE PEINTRE CARPACCIO CONNU POUR SES TOILES À DOMINANTE ROUGE.

*LES CARPACCIO EN VERSION PLAT SONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA GRAISSE DE CANARD EN PERSILLADE  
ET ASSORTIMENT DE SALADE*



• **CARPACCIO DE BŒUF MAZZO** ..... ENTRÉE 10.20 € / PLAT 15.10 €  
*FINES TRANCHES DE BŒUF MARINÉES, BRUSCHETTA À LA TOMATE.*

☺ **AUX COPEAUX DE PARMESAN** ..... ENTRÉE 9.10 € / PLAT 14.20 €  
*FINES TRANCHES DE BŒUF MARINÉES, COPEAUX DE PARMESAN, FILET D'HUILE D'OLIVE.*

☺ **CRÈME DE MOUTARDE DOUCE, COPEAUX DE CHAMPIGNONS DE PARIS, COPEAUX DE PARMESAN** ..... ENTRÉE 10.20 € / PLAT 15.10 €  
*FINES TRANCHES DE BŒUF, RECOUVERT D'UNE CRÈME DE MOUTARDE, COPEAUX DE CHAMPIGNONS DE PARIS, COPEAUX DE PARMESAN.*

☺ **TARTARE DE BŒUF HACHÉ MINUTE À L'ITALIENNE** ..... 15.80 €

## NOS GRANDES BRUSCHETTAS

*PAIN TARTINÉ DE TOMATE RÉDUITE À L'HUILE D'OLIVE, GRATINÉ À LA MOZZARELLA, ASSORTIMENT DE SALADE.*



• **JAMBON DE PARME, MORTADELLE ET TARTARE DE TOMATE** ..... 12.10 €

☺ • **CHÈVRE ET CHAMPIGNONS** ..... 12.20 €

Si vous avez  
un impératif  
horaire...

...signalez le afin que nous puissions vous donner satisfaction.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.








RECOMMANDATION du Chef

☺ Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# NOS PÂTES SÈCHES DE CHEZ RUMMO

GRÂCE À LA MÉTHODE LENTA LAVORAZIONE ET LE SAVOIR FARIÉ DE NOS ARTISANS EN PÂTES, LES PÂTES RUMMO SONT MAINTENANT CERTIFIÉES POUR CE QUI EST DE LEUR TENUE À LA CUISSON ET LA QUALITÉ DES SEMOULES DE BLÉ UTILISÉES.



-  **SPAGHETTI DE LA MER** ..... 17.20 €  
*SPAGHETTI CUISINÉS AVEC COQUES, MOULES, GAMBAS, CALAMARS DANS UNE SAUCE TOMATE basilic-ail.*
-  **SPAGHETTI CARBONARA** ..... 12.20 €  
*SPAGHETTI ENROBÉES DE CRÈME FRAÎCHE, LARDONS POÊLÉS ET JAUNE D'ŒUF.*
-  **PENNE À LA FLORENTINE** ..... 12.50 €  
*PÂTES COURTES, ACCOMPAGNÉES D'ÉPINARDS, ŒUFS, RICOTTA LÉGÈREMENT CRÉMÉE.*
-  **GNOCCHI CRÉMEUX ET CALAMARS RÔTIS** ..... 15.30 €  
*LE VÉRITABLE GNOCCHI ITALIEN AVEC 80 % DE POMMES DE TERRE, POÊLÉ À LA CRÈME ET AU JUS DE CITRON, BÂTONNETS DE CALAMARS RÔTIS, CIBOULETTE ET COPEAUX DE PARMESAN.*
-  **SPAGHETTI AUX TOMATES FRAÎCHES, ail, piment épicé ET PANCETTA GRILLÉE** ..... 14.10 €  
*SPAGHETTI CUISINÉES AVEC QUARTIERS DE TOMATES, PANCETTA GRILLÉE (CHARCUTERIE), OLIVES NOIRES ET HUILE D'AIL AU PIMENT D'ESPELETTE.*

# NOS PÂTES MAISON

PÂTE MAISON ISSUE DE SEMOULE DE BLÉ DUR, FABRIQUÉE SUR PLACE QUOTIDIENNEMENT À PARTIR D'ŒUFS BIO.

-   **RADIATORI all'ARRABIATTA** ..... 13.20 €  
*PÂTES COURTES, SAUCE TOMATE PIMENTÉE, SPIANATA (SAUCISSON ITALIEN ÉPICÉ), COPEAUX DE PARMESAN.*
-  **Mafaldine aux gambas et spianata de SWEET (saucisson italien épicé)** ..... 19.10 €  
*PÂTES MI-LONGUES CUISINÉES AVEC DES GAMBAS, VIN BLANC, SPINATA CALABRA, SAUCE CRÉMÉE.*
-  **RADIATORI AU PESTO MAISON** ..... 12.50 €  
*PÂTES COURTES, PESTO MAISON CRÉMEUX, COPEAUX DE PARMESAN.*

# NOS LASAGNES (COMME À LA MAISON)

-  **LASAGNES À LA BOLOGNAISE** ..... 14.20 €  
*CUISINÉES À LA VIANDE HACHÉE, CRÈME FRAÎCHE ET GRATINÉES À LA MOZZARELLA.*
-  **LASAGNES DE SAUMON** ..... 19.00 €  
*FEUILLES DE LASAGNE, ÉPINARDS CRÉMÉS, TRANCHES DE SAUMON FRAIS, NAPPÉE DE BEURRE BLANC SAFRANÉ.*

*Si vous le souhaitez, vous pouvez visiter nos cuisines.*



RECOMMANDATION du CHEF

 LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

# Nos PIZZAS MAISON

SÉLECTION DE FARINE DE BLÉ TENDRE, BLÉ DUR ET FARINE DE SOJA POUR UNE MEILLEURE DIGESTION ET UNE PÂTE PLUS CROUSTILLANTE. NOS PÂTES SONT PÉTRIÉES AVEC DE L'EAU DE **Volvic** ET ÉTALÉES À LA MAIN.



**JAMBON PARME ET ROQUETTE** ..... 13.90 €  
CRÈME, MOZZARELLA, ORIGAN, ROQUETTE, JAMBON DE PARME ET COPEAUX DE PARMESAN.



**MARGHERITA ROYALE** ..... 9.90 €  
INVENTÉE EN L'HONNEUR DE LA FEMME DU ROI UMBERTO MARGHERITA D'ITALIE.  
SAUCE TOMATE AU BASILIC, MOZZARELLA, ORIGAN, HUILE DE BASILIC.



**MARGHERITA BURRATA** ..... 14.50 €  
SAUCE TOMATE AU BASILIC, BURRATA, HUILE DE BASILIC.



**REGINA** ..... 12.50 €  
SAUCE TOMATE AU BASILIC, JAMBON ITALIEN RÔTI AUX HERBES, MOZZARELLA ET ORIGAN.



**4 FROMAGES** ..... 13.10 €  
SUR UNE SAUCE CRÉMÉE, TALEGGIO, GORGONZOLA, GRANA PADANO, MOZZARELLA. ET ORIGAN.



**JAMBON TRUFFÉ ET PÉCORINO** ..... 16.90 €  
SUR UNE SAUCE CRÉMÉE, JAMBON À LA TRUFFE D'AESTIVUM, MOZZARELLA, ORIGAN, COPEAUX DE PÉCORINO À LA TRUFFE.



**CHÈVRE DE M. BERTHON ET MIEL DU RUCHER ST MAYEUL** ..... 14.50 €  
SAUCE TOMATE AU BASILIC, MORCEAUX DE CHÈVRE, MOZZARELLA, FILET DE MIEL.



**NUTELLA** ..... 6.50 €  
POUR LE DESSERT, UNE VERSION SUCRÉE DE LA PIZZA TRÈS À LA MODE DANS LE NORD DE L'ITALIE.  
PÂTE LÉGÈREMENT SUCRÉE, CRÈME DE "NUTELLA", NOISETTES CONCASSÉES.

**ASSORTIMENT DE SALADE** ..... 4.20 €

Supplément œuf bio ..... 1,50 €

AUTRE SUPPLÉMENT OU CHANGEMENT ..... 3,00 €

# Nos RISOTTOS



**RISOTTO AUX CÈPES ET FOIE GRAS** ..... 18.10 €  
RISOTTO CUISINÉ DANS UN BOUILLON DE CHAMPIGNONS, CÈPES POÊLÉS, ESCALOPE DE FOIE GRAS ET COPEAUX DE GRANA PADANO.



**RISOTTO DE LA MER** ..... 19.00 €  
RISOTTO SAUVAGE\* (ROSE) CUISINÉ DANS UN BOUILLON DE CRUSTACÉS, AGRÉMENTÉ DE GAMBAS, CALAMARS, COQUES ET MOULES, POISSON DU JOUR.



\*IL S'AGIT D'UNE VARIÉTÉ QUI Pousse DE FAÇON SPONTANÉE DANS LES RIZIÈRES, TRÈS RÉPANDUE DANS LES SIÈCLES PASSÉS, ET ACTUELLEMENT PRODUITE EN QUANTITÉS TRÈS LIMITÉES. CE RIZ A LA SAVEUR RUSTIQUE ET AFFIRMÉE D'AUTREFOIS. IL EST INDiqué POUR TOUS LES PLATS, LES RISOTTOS ET LES SOUPES.






RECOMMANDATION DU CHEF

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# Nos Viandes

-  **TARTARE de bœuf haché minute à l'italienne** ..... 15.80 €  
*Viande hâchée de bœuf préparée au vinaigre balsamique, câpres, oignons, pulpe de tomate, basilic, une pointe de moutarde, accompagné de petites pommes de terre sautées à la graisse de canard en persillade ou assortiment de salade.*
-  **Escalope à la Milanaise** ..... 18.10 €  
*Grande et fine escalope de veau français panée de chapelure, accompagnée de spaghetti au beurre et parmesan.*
-  **Foie de veau frais français** ..... 23.60 €  
*Filet de veau (boucherie Gozde) cuit à basse température, puis rôti, fumé au romarin, jus réduit, purée de pommes de terre.*
-  **BURGER MAZZO** ..... 17.20 €  
*Pain au romarin, ketchup maison, oignon, tranche de Taleggio, pancetta (charcuterie italienne), steak haché frais minute, accompagné de petites pommes de terre\* en persillade ou assortiment de salade. + 4.00 € Double steak*
-  **Filet de veau fumé au romarin** ..... 29.00 €  
*Filet de veau (boucherie Gozde) cuit à basse température, rôti, fumé au romarin, jus réduit, purée de pommes de terre.*
-  **Paillard de poulet au citron** ..... 17.20 €  
*Tranche fine de poulet cuite à la plancha, sauce citronnée et poivrée, haricots verts poêlés en persillade, ou pâtes, ou petites pommes de terre sautées à la graisse de canard en persillade.*
-  **Tagliata de bavette d'Angus\* sauce Mazzo** ..... 20.90 €  
*Bavette, taillée en allumettes, tomate confite à l'huile, accompagnée d'une purée de pommes de terre.  
\* Angus : originaire du nord-est de l'Ecosse. La haute capacité de croissance permet d'offrir une viande d'une qualité extraordinaire et très appréciée.  
Sauce Mazzo : échalottes, estragon, persil, coriandre, thym, beurre.*
-  **Osso bucco** ..... 18.00 €  
*Tranches de jarret de veau mijotées longuement en cocotte, petits légumes et tomate, radiatori aux œufs bio.*

# Nos Poissons D'ARRIVAGE

-  **LASAGNE de saumon** ..... 19.00 €  
*Feuilles de lasagne, épinards crévés, tranches de saumon frais, nappée de beurre blanc safrané.*
-  **THON (servi bleu), CAPONATA** ..... 22.50 €  
*Mosaïque de thon servi bleu, accompagné de caponata (aubergine, oignon, basilic cuisiné à la tomate), tapenade d'olives noires.*
-  **Cabillaud rôti** ..... 19.20 €  
*Accompagné d'une ratatouille liée au pesto, jeunes pousses.*



RECOMMANDATION du Chef

POUR UNE GARANTIE de fraîcheur irréfutable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

 LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



# MENUS

## DU LUNDI AU VENDREDI, midi ET SOIR

HORS VEILLE DE JOURS FÉRIÉS ET HORS JOURS FÉRIÉS. BOISSON COMPRISE.

### FORMULA Rapidissima ..... 12.50 €

SALADE ROSTELLO MEZZO OU PIZZA MARGHERITA OU SPAGHETTI AUX CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS  
OU SUGGESTION DE LA SEMAINE  
+ 1 BOISSON (BIÈRE MAZZO 25cl OU EVIAN 50 cl OU BADOIT 50 cl OU SODA 33 cl  
(SERVI À LA FONTAINE À BASE DE SIROP) OU PICHET DE ROUGE OU ROSÉ 25 cl)  
+ 1 CAFÉ OU 1 THÉ.

### MENU PRESTO ..... 16.50 €

ENTRÉE + plat + boisson  
ou  
plat + dessert + boisson

- **ENTRÉE AU CHOIX PARI :**  
ASSORTIMENT DE SALADE  
OU ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES.
- **PLAT AU CHOIX PARI :**  
PIZZA MARGHERITA ROYAL  
OU GRANDE SALADE ROSTELLO  
OU SUGGESTION DE LA SEMAINE  
OU RADIATORI ALL' ARRABBIATA (PÂTE MAISON, SAUCE TOMATE PIMENTÉE, SAUCISSON ITALIEN ÉPICÉ, COPEAUX DE PARMESAN).
- **DESSERT AU CHOIX PARI :**  
GLACE CROCCANTE  
OU PANNA COTTA  
OU CAFÉ GOURMAND
- **BOISSON AU CHOIX PARI :**  
EVIAN 50 cl ; BADOIT 50 cl ; BIÈRE MAZZO 25 cl ;  
PICHET ROUGE OU ROSÉ 25 cl ; PEPSI 33 cl ; PEPSI MAX 33 cl ; SEVEN UP 33 cl.  
(SODA SERVI À LA FONTAINE À BASE DE SIROP).



RECOMMANDATION du CHEF

 LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

# MENUS

## MENU BAMBINO ..... 7.90 €

Jusqu'à 12 ans. Boisson comprise.

- **PLAT AU CHOIX PARMİ :** Fusilli au Jambon ou Fusilli à la sauce tomate ou Mini pizza "MARGHERITA" ou plats avec supplément de 3 € (escalope de saumon frais ou steak haché minute fusilli au beurre).
- **DESSERT AU CHOIX PARMİ :** Glace italienne avec « fraises Tagada » ou « Smarties » ou Pizza Nutella
- **Boisson au choix (33 cl) parmi :** Pepsi ; Pepsi max ; Seven Up (soda servi à la fontaine à base de sirop), Lipton ice tea (servi au verre 33 cl), Volvic fraise ; Sirop à l'eau ; Eau minérale plate.

## MENU TOSCANA ..... 23.00 €

Boisson non comprise.

- **ENTRÉE AU CHOIX PARMİ :**  
Royal de tomate  
ou Assortiment de charcuteries  
ou Salade César au poulet
- **PLAT AU CHOIX PARMİ :**  
ou Lasagnes à la bolognaise  
ou Penne florentine  
ou Spaghetti carbonara  
ou Pizza Regina
- **DESSERT AU CHOIX PARMİ :**  
Panna cotta  
ou Glace Dolce Follia  
ou Tiramisu  
ou Café gourmand

## MENU Caffè MAZZO ..... 28.00 €

Boisson non comprise.

- **ENTRÉE AU CHOIX PARMİ :**  
Farandole d'antipasti  
ou Carpaccio de bœuf Mazzo (entrée)  
ou Salade chèvre pancetta
- **PLAT AU CHOIX PARMİ :**  
Spaghetti de la mer  
ou Risotto aux cèpes et foie gras  
ou Escalope à la milanaise  
ou Paillard de poulet, sauce au citron
- **DESSERT AU CHOIX PARMİ :**  
Choix parmi toute la carte de desserts ou suggestion du moment



RECOMMANDATION du CHEF

 LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



