

C A R T E & M E N U S



Apéritifs

COCKTAILS

SPÉCIALITÉS

Bellini 12 cl 7.00 € <i>Jus de pêches, CHAMPAGNE.</i>
Brichet framboises 15 cl 7.50 € <i>Ecrasé de framboises fraîches, vin rouge pétillant « Brichet ».</i>
Mojito PROSECCO 12 cl 7.50 € <i>Rhum Bacardi, PROSECCO, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux.</i>
Mojito PROSECCO AUX framboises 12 cl 8.00 € <i>Rhum Bacardi, PROSECCO, framboises fraîches, feuilles de menthe, sucre roux.</i>
MARTINI Royale Bianco ou Rosato 14 cl 7.50 € <i>MARTINI Bianco ou Rosato, PROSECCO, citron vert.</i>
MARTINI Negroni 6 cl 6.00 € <i>MARTINI rosso, MARTINI BITTER, Bombay sapphire, tranche d'orange.</i>
MARTINI Bianco Tonic 14 cl 6.00 € <i>MARTINI bianco, citron vert, allongé de tonic. À découvrir également Rosso Tonic ou Rosato Tonic</i>
Le « SAINT-GERMAIN » 14 cl 8.00 € <i>Liqueur de St Germain (liqueur de fleurs de sureau), PROSECCO, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse.</i>
Caffe Mazzo 20 cl 6.50 € <i>Vodka, MARTINI BITTER, PROSECCO, jus d'orange*.</i>
Spritz 12 cl 6.50 € <i>L'apéritif préféré des Italiens : Apérol, PROSECCO, eau gazeuse.</i>
AMERICANO « RECETTE DE NOS AMIS TROISGROS À ROANNE » 15 cl 7.50 € <i>MARTINI rosso, Noilly Prat, MARTINI BITTER, eau gazeuse, tranches d'orange et de citron.</i>
FERRARI 18 cl 6.50 € <i>AMARETTO, COGNAC, jus d'orange*, sirop de grenadine.</i>
Oliver'L 20 cl 6.50 € <i>Assortiment de jus de fruits*, Vodka, sirop de grenadine.</i>
Soleil Levant au Prosecco 14 cl 6.50 € <i>Soho, jus d'ananas, PROSECCO, sirop de fraise.</i>

COCKTAILS* ET BOISSONS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20 cl 5.20 € <i>Sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse.</i>
Ile d'Ischia 25 cl 5.20 € <i>Jus orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine.</i>
Passion des îles 25 cl 5.20 € <i>Nectar de banane, nectar exotique, jus d'orange.</i>
BITTER VENEZIO 20 cl 3.60 € <i>Soda aromatisé aux plantes, glaçons, tranche d'orange.</i>
SAN PELLEGRINO ARANCIATA (ORANGEADE) 33 cl 3.50 € <i>Boisson pétillante aromatisée au jus d'orange à base de concentré.</i>
SAN PELLEGRINO LIMONATA (CITRONNADÉ) 33 cl 3.50 € <i>Boisson pétillante aromatisée au jus de citron à base de concentré.</i>
Lipton Ice Tea pêche 25 cl 3.50 €
Jus de fruits et nectars à base de concentré 25 cl 3.50 € <i>(Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, fraise).</i>
Pepsi Cola, Pepsi Cola max (sans sucre), Seven up 33 cl 3.20 € <i>(Servi à la fontaine, à base de sirop).</i>
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl 3.30 €
Holeshot (boisson énergisante aux fruits) 25 cl 3.50 €

* Tous les cocktails sont réalisés à base de jus concentré. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Une carafe d'eau provenant du réseau eau potable est à votre disposition sur simple demande.

Apéritifs

Moscato d'Asti 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>	
PROSECCO 12,5 cl	5.30 €
<i>VIN BLANC PÉTILLANT RENOMMÉ DE LA RÉGION DE VENISE, FRAIS ET DÉSALTÉRANT AVEC UN AGRÉABLE PARFUM DE POMMES VERTES.</i>	
Ricard, Pastis 51, Casanis 2 cl	3.20 €
BLANC CASSIS 12 cl	3.80 €
<i>VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
Kir royal au champagne 12,5 cl	8.00 €
<i>CHAMPAGNE ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
Kir pétillant Italien 12,5 cl	5.50 €
<i>PROSECCO ET CRÈME DE CASSIS CROZET 20°, OU MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE.</i>	
APEROL ON THE ROCKS 10 cl	5.00 €
<i>APÉRITIF TRADITIONNEL DE LA VÉNÉTIE À BASE D'ORANGES AMÈRES, DE RHUBARBE ET D'AUTRES HERBES.</i>	
MARSALA AUX ŒUFS OU AUX AMANDES, PORTO ROUGE OU BLANC 5 cl	4.00 €
CAMPARI 5 cl	4.50 €
MARTINI ROSSO, BIANCO OU ROSATO, SUZE, SALERS 5 cl	4.00 €
MARTINI ROYALE BIANCO OU ROSATO 14 cl	7.50 €
<i>MARTINI BIANCO OU ROSATO, PROSECCO, CITRON VERT.</i>	
Coupe de champagne «Maison Blin Millésime 2006 Maître Restaurateur» 12,5 cl	8.00 €
Gin «Bombay Sapphire», Vodka, Téquila 4 cl	6.00 €
BACARDI CARTA BLANCA, BACARDI CARTA ORO 4 cl	6.00 €
Whisky 4 cl	6.00 €
Vodka GREY GOOSE 4 cl, Vodka BELVEDERE 4 cl, Gin STAR of BOMBAY 4 cl	7.50 €
Complément soda	1.20 €
JACK DANIEL'S TENNESSE WHISKEY 4 cl, BOURBON "Bulleit" 4 cl	7.00 €
Classic Malt's of Scotland 4 cl	9.50 €
<i>CRAGGAMORE 12 ANS, DALWHINNIE 15 ANS, OBAN, TALISKER 10 ANS, LAGAVULIN 16 ANS.</i>	

SPUMANTE

Moscato d'Asti DOCG	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>	
PROSECCO	75 cl 25.00 € / Coupe 12,5 cl 5.30 €
<i>VIN BLANC PÉTILLANT RENOMMÉ DE LA RÉGION DE VENISE, FRAIS ET DÉSALTÉRANT AVEC UN AGRÉABLE PARFUM DE POMMES VERTES.</i>	

Collection

Nos Salades

Caffe MAZZO vous propose majoritairement des légumes authentiques issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et qui privilégie le circuit court, nous avons sélectionné plusieurs graines toutes issues d'un semencier biologique ! Ceci est rendu possible grâce à la collaboration avec Samy Chadelat qui pratique le maraîchage depuis des années dans une petite ville du Cantal : Massiac qui est située à 535 m d'altitude.

☞ **Assortiment de salades de chez Samy Chadelat** 4.40 €
Assaisonnées d'huile d'olive, de vinaigre, copeaux de parmesan.



Salade Caesar au poulet Entrée 9.70 € / Plat 14.30 €
Assortiment de salades, croûtons aux herbes, blancs de poulet moelleux, émietté d'œuf dur, sauce vinaigrette crémée, parmesan.



Salade Caesar au saumon Entrée 12.00 € / Plat 17.00 €
Assortiment de salades, croûtons aux herbes, saumon fumé, émietté d'œuf dur, sauce vinaigrette crémée, parmesan.



Salade Rostello Entrée 8.50 € / Plat 13.40 €
Assortiment de salades, tartare de tomates à l'ail, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, vinaigrette.



Salade chèvre et lardons Entrée 8.30 € / Plat 13.30 €
Assortiment de salades, lardons, chèvre, vinaigrette, tomates au pesto.

Nos Entrées

☞ **Jambon de Parme** 11.90 €
Le véritable jambon de Parme, garanti par le Consorzio, 18 mois d'affinage.

☞ **Jambon de la Toscane d'Auvergne** 8.70 €
La Toscane d'Auvergne est une micro-région naturelle et culturelle en Auvergne qui doit son nom à Catherine de Médicis ainsi qu'à la Reine Margot. Son espace vallonné, verdoyant, calme et boisé fait en effet penser à la Toscane italienne.

☞ **Assortiment jambon de Parme et jambon de la Toscane d'Auvergne** 10.00 €

☞ **Assortiment de charcuteries** 8.80 €
Véritable jambon de Parme et Mortadella di Bologna.

☞ **Burrata et Ratatouille froide** 12.60 €
La Burrata est un fromage italien, constituée d'un cœur crémeux, originaire des Pouilles.



RECOMMANDATION du CHEF

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

AUTOMNE / HIVER 2018

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.

7.40 €/pers.

NOS CARPACCIOS ET TARTARES

LE CARPACCIO EST UN 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 CARPACCIOS EN VERSION PLAT SONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE ET ASSORTIMENT DE SALADES



• **Carpaccio de bœuf MAZZO** ENTRÉE 10.40 € / PLAT 15.30 €
FINES TRANCHES DE BŒUF, BRUSCHETTA À LA TOMATE.



AUX COPEAUX DE PARMESAN ENTRÉE 9.30 € / PLAT 14.40 €
FINES TRANCHES DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN, FILET D'HUILE D'OLIVE.



CRÈME DE MOUTARDE DOUCE, COPEAUX DE CHAMPIGNONS ENTRÉE 10.40 € / PLAT 15.30 €
DE PARIS, COPEAUX DE PARMESAN
FINES TRANCHES DE BŒUF, RECOUVERTES D'UNE CRÈME DE MOUTARDE, COPEAUX DE CHAMPIGNONS DE PARIS, COPEAUX DE PARMESAN.



TARTARE DE BŒUF HACHÉ MINUTE À L'ITALIENNE 16.00 €
VIANDE HACHÉE DE BŒUF PRÉPARÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, CÂPRES, OIGNONS, PULPE DE TOMATE, BASILIC, MOUTARDE, POMMES DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE OU ASSORTIMENT DE SALADES.

NOS GRANDES BRUSCHETTAS

PAIN TARTINÉ DE TOMATES RÉDUITES À L'HUILE D'OLIVE, GRATINÉ À LA MOZZARELLA, ASSORTIMENT DE SALADES.



• **JAMBON DE PARME, MORTADELLE ET TARTARE DE TOMATES** 12.50 €



• **CHÈVRE ET CHAMPIGNONS** 12.40 €

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 FAIRE DE NOS ARTISANS, LES PÂTES RUMMO SONT MAINTENANT CERTIFIÉES POUR CE QUI EST DE LEUR TENUE À LA CUISSON ET LA QUALITÉ DES SEMOULES DE BLÉ UTILISÉES.




-  **SPAGHETTIS DE LA MER** 17.40 €
SPAGHETTIS CUISINÉS AVEC COQUES, MOULES, GAMBAS, CALAMARS DANS UNE SAUCE TOMATE basilic-ail.
-  **SPAGHETTIS CARBONARA** 12.40 €
SPAGHETTIS ENROBÉS DE CRÈME FRAÎCHE, LARDONS POÊLÉS ET JAUNE D'ŒUF.
-  **PENNES À LA FLORENTINE** 12.70 €
PÂTES COURTES, ACCOMPAGNÉES D'ÉPINARDS, ŒUFS, RICOTTA LÉGÈREMENT CRÉMÉE.
-  **GNOCCHIS CRÉMEUX ET CALAMARS RÔTIS** 15.50 €
LES VÉRITABLES GNOCCHIS ITALIEN AVEC 80 % DE POMMES DE TERRE, POÊLÉS À LA CRÈME ET AU JUS DE CITRON, BÂTONNETS DE CALAMARS RÔTIS, CIBOULETTE ET COPEAUX DE PARMESAN.
-  **SPAGHETTIS AUX TOMATES FRAÎCHES, ail, piment épicé ET PANCETTA** 14.30 €
SPAGHETTIS CUISINÉS AVEC QUARTIERS DE TOMATES, PANCETTA, OLIVES NOIRES ET CRÈME D'AIL AU PIMENT D'ESPELETTE.

NOS PÂTES MAISON

PÂTES MAISON ISSUES DE SEMOULE DE BLÉ DUR, FABRIQUÉES SUR PLACE QUOTIDIENNEMENT À PARTIR D'ŒUFS BIO.

-   **ALL'ARRABBIATA** 13.40 €
SAUCE TOMATE PIMENTÉE, SPIANATA (SAUCISSON ITALIEN ÉPICÉ), COPEAUX DE PARMESAN.
-  **AUX GAMBAS ET SPIANATA DE SWEETY (SAUCISSON ITALIEN ÉPICÉ)** 19.30 €
CUISINÉES AVEC DES GAMBAS, VIN BLANC, SPIANATA CALABRA, SAUCE CRÉMÉE.
-  **AU PESTO MAISON** 12.70 €
PESTO MAISON CRÉMEUX, COPEAUX DE PARMESAN.

NOS LASAGNES (COMME À LA MAISON)

-  **LASAGNES À LA BOLOGNAISE** 14.40 €
FEUILLES DE LASAGNE CUISINÉES À LA VIANDE HACHÉE, CRÈME FRAÎCHE ET GRATINÉES À LA MOZZARELLA.
-  **LASAGNES DE SAUMON** 19.20 €
FEUILLES DE LASAGNE, ÉPINARDS CRÉMÉS, TRANCHES DE SAUMON FRAIS, NAPPÉS DE BEURRE BLANC SAFRANÉ.
-  **LASAGNES DE CANARD CONFIT (DU DOMAINE DE LIMAGNE)** 23.00 €
FEUILLES DE LASAGNE, CONFIT DE CANARD, BRUNOISE DE CAROTTES ET PETITS POIS, PANCETTA, JUS DE VIANDE RÉDUIT.

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 CHEZ LIMAGRAIN POUR UNE MEILLEURE DIGESTION ET UNE PÂTE PLUS CROUSTILLANTE.
Nos pâtes sont pétries avec de l'eau de **Volvic** et étalées à la main.



JAMBON PARME ET ROQUETTE 14.10 €
CRÈME, MOZZARELLA, ORIGAN, ROQUETTE, JAMBON DE PARME ET COPEAUX DE PARMESAN.

☰ **MARGHERITA ROYALE** 10.10 €
*INVENTÉE EN L'HONNEUR DE LA FEMME DU ROI UMBERTO MARGHERITA D'ITALIE.
SAUCE TOMATE AU BASILIC, MOZZARELLA, ORIGAN, HUILE DE BASILIC.*

☰ **REGINA** 12.70 €
SAUCE TOMATE AU BASILIC, JAMBON ITALIEN RÔTI AUX HERBES, MOZZARELLA ET ORIGAN.

☰ **4 FROMAGES** 13.30 €
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** 14.70 €
SAUCE TOMATE AU BASILIC, MORCEAUX DE CHÈVRE, MOZZARELLA, FILET DE MIEL.

☰ **MARGHERITA BURRATA** 14.70 €
SAUCE TOMATE AU BASILIC, BURRATA ENTIÈRE, HUILE DE BASILIC.



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 SALADES 4.40 €
*SUPPLÉMENT ŒUF BIO 1,50 €
AUTRE SUPPLÉMENT OU CHANGEMENT 3,00 €*

Nos Risottos



RISOTTO AUX CÈPES ET FOIE GRAS 18.60 €
RISOTTO CUISINÉ DANS UN BOUILLON DE CHAMPIGNONS, CÈPES POÊLÉS, ESCALOPE DE FOIE GRAS ET COPEAUX DE GRANA PADANO.

☰ **RISOTTO DE LA MER** 19.20 €
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 INDICQUÉ 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** 16.00 €
VIANDE HÂCHÉE DE BŒUF PRÉPARÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, CÂPRES, OIGNONS, PULPE DE TOMATE, BASILIC, UNE POINTE DE MOUTARDE, ACCOMPAGNÉ DE PETITES POMMES DE TERRE EN PERSILLADE OU ASSORTIMENT DE SALADES.
-  **Escalope à la Milanaise** 18.30 €
GRANDE ET FINE ESCALOPE DE VEAU FRANÇAIS PANÉE DE CHAPELURE, ACCOMPAGNÉE DE SPAGHETTIS AU BEURRE ET PARMESAN.
-  **BURGER MAZZO** 17.40 €
PAÏN AU ROMARIN, KETCHUP MAISON, OIGNONS, TRANCHE DE TALLEGIO, PANCETTA (CHARCUTERIE ITALIENNE), STEAK HACHÉ FRAIS MINUTE, ACCOMPAGNÉ DE PETITES POMMES DE TERRE EN PERSILLADE OU ASSORTIMENT DE SALADES. + 4.00 € Double STEAK
-  **Paillard de poulet au citron** 17.40 €
TRANCHES FINES DE POULET CUITES À LA PLANCHA, SAUCE CITRONNÉE ET POIVRÉE, HARICOTS VERTS POÊLÉS EN PERSILLADE, OU PÂTES, OU PETITES POMMES DE TERRE EN PERSILLADE.
-  **BAVETTE D'ANGUS SAUCE MAZZO*** 21.10 €
*TAILLÉE EN ALLUMETTES, TOMATES CONFITES À L'HUILE, ACCOMPAGNÉE D'UNE PURÉE DE POMME DE TERRE.
* SAUCE MAZZO : ÉCHALOTTES, ESTRAÇON, PERSIL, THYM, BEURRE.*
-  **Foie de veau frais, Français** 26.00 €
BELLE TRANCHE DE FOIE DE VEAU FRAIS POÊLÉE, ÉMINCÉE, SERVIE AVEC UN RISOTTO AUX CÈPES, COMPOSÉE D'OIGNONS ET CÂPRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE.

Nos Poissons D'ARRIVAGE

-  **LASAGNES DE SAUMON** 19.20 €
FEUILLES DE LASAGNE, ÉPINARDS CRÉMÉS, TRANCHES DE SAUMON FRAIS, NAPPÉES DE BEURRE BLANC SAFRANÉ.
-  **THON (SERVI BLEU)** 22.70 €
MOSAÏQUE DE THON SERVI BLEU, RATATOUILLE AU PESTO.



RECOMMANDATION DU CHEF

POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR IRRÉPROCHABLE, 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 12.70 €

SALADE ROSTELLO MEZZO OU PIZZA MARGHERITA OU SPAGHETTIS 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 16.80 €

ENTRÉE + plat + boisson
ou
plat + dessert + boisson

• **ENTRÉE AU CHOIX PARI MI :**

ASSORTIMENT DE SALADES
OU ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES.

• **PLAT AU CHOIX PARI MI :**

PIZZA MARGHERITA ROYALE
OU GRANDE SALADE ROSTELLO
OU SUGGESTION DE LA SEMAINE
OU RADIATORI ALL' ARRABBIATA
(PÂTES MAISON, SAUCE TOMATE PIMENTÉE, SAUCISSON ITALIEN ÉPICÉ, COPEAUX DE PARMESAN).

• **DESSERT AU CHOIX PARI MI :**

GLACE CROCCANTE
OU PANNA COTTA
OU CAFÉ GOURMAND

• **BOISSON AU CHOIX PARI MI :**

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 8.10 €

Jusqu'à 12 ans. Boisson comprise.

- **PLAT AU CHOIX PARMİ :** Fusillis au Jambon ou Fusillis 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 23.60 €

Boisson non comprise.

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

MENU CAFFÈ MAZZO 28.50 €

Boisson non comprise.

- **ENTRÉE AU CHOIX PARMİ :**
Farandole d'antipasti
ou Carpaccio de bœuf Mazzo (entrée)
ou Salade chèvre et lardons
- **PLAT AU CHOIX PARMİ :**
Spaghettis de la mer
ou Risotto aux cèpes et foie gras
ou Escalope à la Milanaise
- **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.

