TRATTORIA ET APÉRO ANTIPASTI, OU PAS (MIDI ET SOIR)

CULATELLO (JAMBON CRU) OU BRESAOLA (BOEUF SÉCHÉ) & AVEC

BUFALINI (BILLES DE BUFALA) 🖁 OU BURRATA VACHE 🖁 OU BURRATA BUFALA 🤱	€ 18
CARPACCIO DE BRESAOLA, COPEAUX DE PARMESAN AU MOINS 36 MOIS ET	
ROQUETTE OU SALADE	€ 12

LES PLATS (UNIQUEMENT LE MIDI)

AUBERGINES À LA PARMIGIANA	€ 17
LASAGNE BOLOGNESE	€ 17
CANNELLONI RICOTTA ET EPINARDS	€ 17

LES SPECIALITÉS ITALIENNES (UNIQUEMENT LE SOIR)

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES ASSORTIES (2 PERSONNES)	€ 13
PLANCHE DE FROMAGE ITALIENS ASSORTIS (2 PERSONNES)	€ 13
PLATEAU APÉRO: FROMAGE, CHARCUTERIE, ANTIPASTI (PAR PERSONNE)	€ 15

EAU MICRO FILTRÉ ACQUACHIARA.COM

FLACON 0.75 LT LT PLATE	OFFERT
FLACON 0.5 LT PÉTILLANTE	€ 3,00
FLACON 0.75 LT PÉTILLANTE	€ 4,00

LES BOISSONS PETILLANTES BIO € 5,00

CHINOTTO (AGRUME AMER), CEDRATA (CEDRE), GAZZOSA (LIMONADE), LIMONATA (LIMONADE AU CITRON), ARANCIATA ROSSA O BIONDA (ORANGE ROUGE OU BLONDE), COLA, TONICA (EAU TONIQUE), GRENADE, GINGER BEER, GINGER ALE

LES JUS DE FRUITS BIO € 5,00

POIRE, PECHE, ABRICOT, ANANAS, TOMATES, MYRTILLE, ORANGE

ICE TEA BIO € 5,00

THÉ CITRON, THÉ PECHE

TRATTORIA ET APÉRO

NUO PINOA KUMANA (MIDI EI OUIK) OELUN DIOPUNIBILITE	_
PINSA HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, SEL, ROMARIN (À PARTAGER OU PAS)	€ 12
PINSA AVEC SAUCE TOMATE	
MARGHERITA (MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGAN) 🕉	€ 13
SICILIANA (CÂPRES, OLIVES, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANCHOIS) 🐧	€ 14
SALAME (MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAME)	€ 14
CALABRIA (MOZZARELLA FIORDILATTE, SAUCISSON PIMENTÉ, ORIGAN) 🌛	€ 14
PAPAGNO (MOZZARELLA FIORDILATTE, SAUCISSON PIMENTÉ, NDUJA, ORIGAN) 🥒 🥒	€ 16
SPARECCHIAVO (FROMAGE VACHE, SPECK, CHÈVRE BLEU) 👙	€ 16
PINSA SANS SAUCE TOMATE	
SANT'ILARIO (MOZZARELLA BUFALA, SPECK (JAMBON SEC FUMÉ))	€ 16
TIROLESE (GORGONZOLA ET SPECK (JAMBON SEC FUMÉ))	€ 14
4 FORMAGGI (SELON L'INSPIRATION DU MOMENT) 🕻 🍪 贷	€ 15
ARICCIA (PORCHETTA (JAMBON RÔTI AUX HERBES), MOZZARELLA FIORDILATTE 🏅	€ 17
PISTACCHIA (MOZZARELLA FIORDILATTE, MORTADELLA, PESTO PISTACHE) 🐇	€ 18
CRUDO (MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON DE PARME OU SAN DANIELE OU	
CULATELLO (SELON DISPONIBILITÉ), GRANA PADANO)	€ 17
TOUTRUFFE (MOZZARELLA, FROMAGE À LA TRUFFE, MORTADELLA À LA TRUFFE) 🕻 🍪 👚	€ 18
NONFARSAPERE (GORGONZOLA, POIRE EN SYROP, NOIX) 💲	€ 18

PROFITEZ AUSSI DE NOS PINSE À EMPORTER!
POUR LES RÉCUPÉRER AVANT 19H MERCI DE PASSER VOTRE
COMMANDE AVANT 13H SINON TOUS LES JOURS ENTRE
19H ET 19H50 VOUS POUVEZ PASSER DIRECTEMENT AU
RESTAURANT ET CHOISIR VOTRE PINSA.

€ 12

1/2 PINSA (POUR LES ENFANTS OU PAS)

PLATEAUX APÉRO À EMPORTER: À RÉSERVER LA VEILLE

DESSERTS

TIRAMISÙ DE LA MAISON	€ 8,00
SEMIFREDDO: PROCHE D'UNE CRÈME GLACÉE, DONT IL SE DIFFÉRENCIE PAR LA	
QUANTITÉ ET LA QUALITÉ DES INGRÉDIENTS ET PAR LA SOUPLESSE DE SA	
CONSISTANCE, IL EST SERVI MOINS FROID, D'OÙ SON NOM. L'INGRÉDIENT	
PRINCIPAL DU SEMIFREDDO EST GÉNÉRALEMENT LA CRÈME GLACÉE	
NOS SEMIFREDDO:	€ 6,00
MERINGATA AU SABAYON OU PISTACHE OU NOISETTE OU CITRON OU FRUITS ROUGES	
TARTUFO (GLACE): CRÈME/CHOCOLAT, CRÈME/CAFÉ	€ 5,50
CANNOLINO OU ARAGOSTINA (FEUILLETÉ)	€ 3,00
CAFÉ GOURMAND - THÉ/TISANE/INFUSION GOURMAND	€ 9,00

LES GLACES ITALIENNES

1 BOULE € 3,00 - 2 BOULES € 5,80 - 3 BOULES € 8,00 - 4 BOULES € 10,00 NOS PARFUMS: FIOR DI LATTE, CHOCOLAT, VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, CAFÉ ARABICA ET ROBUSTA, STRACCIATELLA (CRÉME DE LAIT AVEC ECLATS DE CHOCOLAT), NOISETTE DU PIEMONT, MALAGA (RHUM RAISIN), PISTACHE DE SICILE, MENTHE CHOCOLAT, CERISE AMARENA, SORBET CITRON DE SICILE, PECHE, MELON, MANGUE SUPPLEMENT CHANTILLY OU MERINGUE OU CERISE AMARENA ET SIROP

€ 1.00 SUPPLEMENT AFFOGATO (GLACE NOYÉE) CAFÉ/CHOCOLAT/DIGESTIF € 2/€ 4/€ 6

CAFFÉ, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD

ESPRESSO, RISTRETTO (SERRÉ)	€ 2,50
LUNGO (ALLONGÉ)	€ 2,90
DÉCAFÉINÉ: ESPRESSO, RISTRETTO (SERRÉ), LUNGO (ALLONGÉ)	€ 2,90
DOPPIO (DOUBLE); CAFFÉ LATTE (CAFÉ AU LAIT); LATTE MACCHIATO (LAIT AU CAFÉ)	€ 4,40
MACCHIATO CALDO (NOISETTE CHAUD), MACCHIATO FREDDO (NOISETTE FROID),	
SCHIUMATO (MOUSSE DE LAIT)	€ 3,20
CORRETTO (AVEC: AMARETTO DI SARONNO, GRAPPA, SAMBUCA, CUBA RHUM AU CHO	COLAT,
RHUM)	€ 6,00
CAPPUCCINO, CAPPUCCINO CACAO	€ 4,50
CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ, CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ CACAO	€ 4,90
CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE	€ 5.00

SPRITZ € 10,00

- SPRITZ SANS ALCOOL € 8 JUS D'ORANGE, CRODINO, SODA, ORANGE
- GINGER SPRITZ SANS ALCOOL € 8 JUS D'ORANGE, GINGER BEER, SODA, LIME
- APEROL SPRITZ PROSECCO, APEROL, SODA, ORANGE
- CAMPARI SPRITZ PROSECCO, BITTER CAMPARI, SODA, ORANGE
- ITALICUS SPRITZ PROSECCO, ITALICUS, SODA, LIME
- CYNAR SPRITZ PROSECCO, CYNAR AUX ARTICHAUTS, SODA, LIME
- MARTINI SPRITZ PROSECCO, MARTINI, SODA, LIME, MENTHE
- HUGO SPRITZ PROSECCO, SODA, SIROP DE SUREAU, LIME
- GINGER SPRITZ GINGER BEER, APEROL, SODA, LIME
- MONTE SPRITZ PROSECCO, AMARO MONTENEGRO, SODA, MENTHE
- SPRITZ BIANCO VIN BLANC, CITRON, SODA, LIME
- LIMONCELLO SPRITZ PROSECCO, SODA, LIMONCELLO
- GREEN SPRITZ PROSECCO, LUXARDO GREEN, SODA, ORANGE

COCKTAILS AU LIMONCELLO € 10,00

- LIMONCELLO ROSÉ ROSÉ, LIMONCELLO, SYROP BASILIC
- LIMONNIER LIMONCELLO, GRAND MARNIER, SPUMANTE
- LIMOJITO (AMALFITO) RUHM, LIME, LIMONCELLO, SODA, ANGOSTURA
- LIMONCELLO GIN TONIC LIMONCELLO, GIN, TONICA

COCKTAILS & CO. € 10,00

- COCKTAIL SANS ALCOOL € 8- JUS DE FRUITS/EAU GAZEUSE
- AMERICANO CAMPARI/MARTINI ROUGE/EAU GAZEUSE
- NEGRONI CAMPARI/GIN/VERMOUTH ROUGE
- NEGROWSKI CAMPARI/VODKA/VERMOUTH ROUGE
- MOSCOW MULE VODKA/GINGER BEER/JUS DE CITRON
- DOLCEAMARO FRAISE/CAMPARI/GIN/JUS D'ORANGE
- FAVOLA GIN/ITALICUS/LIME/LIMONCELLO/ SIROP DE SUCRE
- MARTINI DRY GIN/VERMOUTH BLANC
- BELLINI € 8 PROSECCO / PURÉE DE PÊCHE
- ROSSINI € 8 PROSECCO / PURÉE DE FRAISE
- DEMANDEZ-NOUS VOTRE COCKTAIL PREFERE', SI POSSIBLE NOUS VOUS SATISFERONS!

DIGESTIFS

GRAPPA CRU (VENETIE) PINOT ET GLERA - AMARETTO DISARONNO - VECCHIO AMARO DEL CAPO - AMARO MONTENEGRO - LIMONCELLO SAMBUCA MOLINARI (TOSCANE) LIQUEUR ANISÉ - GRAPPA BARRIQUE - ELISIR D'HERBES

prix taxes et services compris € 8

€ 7

boissons alcoolisées à consommer avec modération Suivez-nous et partagez vos bons moments sur les reseaux sociaux @italiesurrance réservéz en ligne sur www.italiesurrance.fr

COUPES DE GLACES

CCCI EC DE CENCEC	
TUTTIFRUTTI	
CERISE AMARENA, MELON, PECHE, CHANTILLY, COULIS CERISE AMARENA	€ 10
BUONCOSTUME	
CHOCOLAT, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT	€ 10
TANARDA	
MALAGA (RHUM RAISIN), PISTACHE DE SICILE, CAFÉ ARABICA ET	
ROBUSTA, CHANTILLY, COULIS AMARETTO	C 10
MENTECATTO	€ 10
NOISETTE DU PIEMONT, VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, PISTACHE	€ 10
DE SICILE, CHANTILLY, COULIS NOISETTE	6 10
PATURNIA	
SORBET CITRON DE SICILE, PISTACHE DE SICILE, MALAGA (RHUM RAISIN),	€ 10
CHANTILLY, COULIS SABAYON	
PACIUGO	
2 CHOCOLAT, CERISE AMARENA, MERINGUE CONCASSÉE, SIROP ET	€ 13
CERISE AMARENA, CHANTILLY, COULIS CHOCOLAT	
AFFOGATI	
POCHEMUSSE	
NOISETTE DU PIEMONT, PISTACHE DE SICILE, CHOCOLAT, LIQUEUR	
AMARETTO, CHANTILLY	€ 13
TIPIAZELAMENTA	0 10
MENTHE CHOCOLAT, VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, PISTACHE	
DE SICILE, BRANCAMENTA, CHANTILLY	€ 13
TUAMADRE	
CAFÉ ROBUSTA ET ARABICA, STRACCIATELLA, VANILLE BOURBON DU	
MADAGASCAR, KALHUA (LIQUEUR CAFÉ), CHANTILLY	€ 13
TUASORELLA	
VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, CERISE AMARENA, PECHE,	
GRAPPA BARRIQUE, CHANTILLY	€ 13
PICIU	
Tiele	
NOISETTE DU PIEMONT, PISTACHE DE SICILE, MALAGA (RHUM RAISIN),	€ 13

15 PLACE DE L'EGLISE, 22690, PLEUDIHEN SUR RANCE WWW.ITALIESURRANCE.FR - INFO@ITALIESURRANCE.FR 02.22.13.60.02 - 07.86.09.29.14 - @ITALIESURRANCE

LIQUEUR FRANGELICO NOISETTE, CHANTILLY

CAVE A VIN		П
VIN ROUGE	$\prod_{i=1}^{n}$	
SANGIOVESE OU CHIANTI (TOSCANA)	€ 5	€ 21
BARBERA (PIEMONTE)	€ 6	€ 26
VALPOLICELLA RIPASSO (VENETO)		€ 28
NERO D'AVOLA (SICILIA)	€ 7	€ 23
NEGROAMARO (PUGLIA)	€ 6	€ 21
LACRYMA CHRISTI (CAMPANIA)	€ 6	€ 21
PRIMITIVO (PUGLIA)		€ 21
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ABRUZZO)	€ 5	€ 19
VIN ROSÉ ROSATO VENETO CHIARETTO DI BARDOLINO (VENETO) ROSALICA PROSECCO BRUT (VENETO)	€ 4 € 5 € 7	€ 16 € 18 € 26
VIN BLANC		
PINOT GRIGIO (VENETO)	€ 4	€ 16
LUGANA (VENETO)	€ 7	€ 29
LACRYMA CHRISTI, FALANGHINA OU GRECO DI TUFO (CAMPANIA)	€ 7	€ 23
PROSECCO DOCG (VENETO)	€ 6	€ 21
MOSCATO D'ASTI (PIEMONTE)	€ 6	€ 19

BIERE MORETTI BLONDE PRESSION

1/2 PINTE 4,50 €; PINTE € 8,00

POCHE, SEMPLICI REGOLE QUELQUES RÈGLES SIMPLES

- AVANT DE COMMANDER VEUILLEZ NOUS INFORMER DE VOS INTOLÉRANCES OU LIMITATIONS CONCERNANT LA CONSOMMATION DE VIANDE, LES TYPES DE VIANDE, LE GLUTEN, LES ALLERGIES, ETC.
- NOUS ACCEPTONS VOLONTIERS VOS ANIMAUX DE COMPAGNIE S'ILS SONT BIEN ÉLEVÉS ET GÉRABLES ET NE DÉRANGENT PAS LES TABLES VOISINES
- LA CUISINE FERME, POUR LE SERVICE DU MIDI, À 13H30 ET, POUR LE SERVICE APÉRITIF DINATOIRE, À 20H30, DONC EN CAS DE RESERVATION MERCI DE PRÉVOIR VOTRE ARRIVÉE PAS PLUS TARD DE 13H ET 20H
- POUR LES SERVICES NOUS ACCEPTONS LES RÉSERVATIONS POUR DES GROUPES
 JUSQU'À 6 PERSONNES, POUR LES GROUPES PLUS NOMBREUX, IL FAUT APPELER À
 L'AVANCE POUR COMMUNIQUER LES CHOIX DES PLATS OU D'UN MENU AD HOC,
 AUTREMENT L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE DE TRAITER LA TABLE COMME
 PLUSIEURS TABLES DIFFÉRENTES.
- POUR LES RÉSERVATIONS DE GROUPE, NOUS N'ACCEPTONS L'INSTALLATION DES TABLES QU'UNE FOIS LE GROUPE COMPLET. SI LE GROUPE N'EST PAS COMPLET AU BOUT D'UN QUART D'HEURE DE L'HEURE DE LA RÉSERVATION, NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE RÉATTRIBUER LA TABLE À D'AUTRES CLIENTS. NOUS N'ACCEPTONS PAS DE RETARDS POUR LES RÉSERVATIONS À 20H.
- L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT DE FACTURER LE COUVERT POUR LES PLACES OCCUPÉES PAR DES ENFANTS ET/OU ADULTES NE CONSOMMENT PAS POUR UN MONTANT DE € 3,50
- NOUS DEMANDONS AUX PARENTS DE CONTRÔLER LEURS ENFANTS AFIN QU'ILS NE SE PROMÈNENT PAS DANS LE RESTAURANT ET NE DÉRANGENT PAS LES CLIENTS DES AUTRES TABLES OU LE PERSONNEL.
- TOUTES LES DEMANDES DE MODIFICATION DU MENU SERONT ÉVALUÉES ET QUANTIFIÉES PAR LA CUISINE
- NOUS SOMMES OUVERTS ET NOTRE PERSONNEL EST À L'ÉCOUTE DE VOS MOINDRES REMARQUES ET BESOINS, ALORS N'HÉSITEZ PAS À EN PARLER AVANT LA FIN DU REPAS AFIN QUE VOTRE PETIT PLONGEON EN ITALIE SE CONCLUE DE LA MEILLEURE DES MANIÈRES

prix taxes et services compris

Suivez-nous et partagez vos bons moments sur les reseaux sociaux @italiesurrance