#### LES BOISSONS

#### **EAU MICRO FILTRÉ**

FLACON 0.75 LT PLATE
FLACON 0.5 LT PÉTILLANTE
FLACON 0.75 LT PÉTILLANTE

OFFERT

€ 2.50 € 3.50

#### BIERE MORETTI ALLERGENES 1

1/2 PINTE € 4,90 - PINTE € 9,50 - SANS ALCOOL 33CL € 5,00

#### BIERE N'ARTIGIANA NAPOLI 0.33 ALLERGENES 1

PIBE DE ORO (BLONDE) € 6,00 - AMBRATA € 6,50 - ROUGE € 6,50

#### LES SODAS ITALIENNES € 5

CHINOTTO (AGRUME AMER), LIMONATA (LIMONADE AU CITRON), ARANCIATA ROSSA (ORANGE ROUGE), COLA, COLA ZERO, GINGER BEER, CEDRATA (CEDRE), MANDARINE, GASSOSA (LIMONADE), GRENADE, LIMONATA ET GINGEMBRE

#### ICE TEA € 4,50

THÉ CITRON, THÉ PECHE

#### LES JUS DE FRUITS BIO € 5

POIRE, PECHE, ABRICOT, ORANGE, POMME

### CAFFÉ, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD

ESPRESSO, RISTRETTO (SERRÉ)	€ 3,00
LUNGO (ALLONGÉ)	€ 3,30
DÉCAFÉINÉ: ESPRESSO, RISTRETTO (SERRÉ), LUNGO (ALLONGÉ)	€ 3,30
DOPPIO (DOUBLE); CAFFÉ LATTE (CAFÉ AU LAIT); LATTE MACCHIATO (LAIT AU CAFÉ)	€ 4,90
MACCHIATO CALDO (NOISETTE CHAUD), MACCHIATO FREDDO (NOISETTE FROID),	
SCHIUMATO (MOUSSE DE LAIT)	€ 4,50
CORRETTO (AVEC: AMARETTO DI SARONNO, GRAPPA, SAMBUCA, CUBA RHUM AU	
CHOCOLAT, RHUM)	€ 6,00
CAPPUCCINO, CAPPUCCINO CACAO	€ 5,00
CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ, CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ CACAO	€ 5,30
CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE AVEC/SANS CHANTILLY € 6,5	50/5,50
THÉ, TISANE, INFUSION	€ 4,00

NOTRE ETABLISSEMENT FERME AU PLUS TARD À 14H30 POUR LE SERVICE DE MIDI ET À 22H30 POUR LE SERVICE DU SOIR. MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION

ANTIPASTI, À PARTAGER OU PAS ALLERGENES 7,8	
• CARPACCIO DE BRESAOLA, COPEAUX DE PARMESAN AU MOINS 36 MOIS ROQUETTE OU SALADE	
JAMBON CRU <u>OU</u> BRESAOLA <u>OU</u> MORTADELLA TRADITION AVEC	€ 15
BUFALINI (BILLES DE BUFALA) <u>OU</u> BURRATA BUFALA	
PETIT FLEUR DE BUFALA RÔTI NATURE OU PISTACHE OU TRUFFE OU NOISETTE	€ 19
AVEC JAMBON CRU OU JAMBON CRU TRUFFE* OU MORTADELLA PISTACHE OU	
MORTADELLA TRUFFE* <i>OU</i> COPPA * + €1	€ 24
NOS PINSA ROMANA (AUSSI À EMPORTER) ALLERGENE 1, 4, 6, 7, 8	ES 3
PINSA HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, SEL, ROMARIN (À PARTAGER OU PAS) 🕏 🇸	€ 13
MARGHERITA (SAUCE TOMATE BUFALA, ORIGAN OU BASILIC) 🕻 🇸	€ 14,50
SICILIANA (SAUCE TOMATE, CÂPRES, OLIVES, BUFALA, ANCHOIS) & V	€ 17
SALAME (SAUCE TOMATE MOZZARELLA, SALAME (SAUCISSON DE LA TOSCANE))	€ 17,50
CALABRIA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSON PIMENTÉ, ORIGAN)	€ 17,50
PAPAGNO (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSON PIMENTÉ, NDUJA*,	C 17,50
ORIGAN)	€ 18,50
GREBANA (AVEC OU SANS SAUCE TOMATE, FROMAGE VACHE, SPECK CUIT,	0 10,00
CHAMPIGNONS)	€ 19
PARMIGIANA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, GRANA PADANO) 🕻 🇸	€ 19
SANT'ILARIO (MOZZARELLA BUFALA, SPECK (JAMBON SEC FUMÉ))	€ 18
TIROLESE (GORGONZOLA ET SPECK (JAMBON SEC FUMÉ))	€ 18
4 FORMAGGI (SELON L'INSPIRATION DU MOMENT) 🕏 🗸	€ 18
ARICCIA (MOZZARELLA, PORCHETTA (JAMBON RÔTI AUXO HERBES))	€ 18
PISTACCHIA (MOZZARELLA, MORTADELLA, PESTO PISTACHE)	€ 19
CRUDO (MOZZARELLA, JAMBON CRU, GRANA PADANO)	€ 19
TOUTRUFFE (MOZZARELLA, CREME À LA TRUFFE, MORTADELLA À LA TRUFFE) 🐇	€ 19
DOLOMITI (FROMAGE À RACLETTE, PANCETTA COPPATA GRILLÉE, SPECK CUIT)	€ 21
SUBURRA (SAUCE PISTACHE OU TRUFFE, MORTADELLA PISTACHE OU	
MORTADELLA TRUFFE, BURRATA BUFALA)	€ 23
½ PINSA (POUR LES ENFANTS OU PAS) HUILE, SEL ROMARIN	€ 11
½ PINSA (POUR LES ENFANTS OU PAS) N'IMPORTE LAQUELLE	€ 13,50
TOUT SUPPLÉMENT € 2.50 SAUF BURRATA € 6.00	

NOS PINSA SONT À EMPORTER
TOUTE LA SEMAINE

\*NDUJA: PATE À TARTINER PIMENTÉE DE CALABRIA



#### LA CANTINA

П

VIN ROUGE	Ţ	
BARDOLINO CLASSICO (VENETO)	€ 4,50	€ 13
CORVINA (VENETO)	€ 5	€ 15
MONTEPULCIANO (ABRUZZO OU TOSCANA)	€ 6	€ 20
CHIANTI CLASSICO RISERVA (TOSCANA)	€ 6	€ 20
VALPOLICELLA RIPASSO (VENETO)	€ 7	€ 28
NEGROAMARO (PUGLIA)	€ 6	€ 21
NERO D'AVOLA (SICILIA)	€ 7	€ 25
LACRYMA CHRISTI (CAMPANIA)	€ 7	€ 23
PRIMITIVO DEL SALENTO (PUGLIA)	€ 6	€ 21
PRIMITIVO DI MANDURIA (PUGLIA)	€ 8	€ 29
VIN ROSÉ	€ 8	€ 30
ROSÉ MERLOT-CORVINA (VENETO)	€ 4	€ 15
ROSÉ DU SUD (PUGLIA OU SICILIA)	€ 5	€ 18
CHIARETTO DI BARDOLINO (VENETO)	€ 5	€ 18
LACRIMA CHRISTI (CAMPANIA)	€ 6	€ 20
VIN BLANC		
GARGANEGA (VENETO)	€ 5	€ 15
LUGANA (VENETO)	€ 7	€ 29
GRAN PASSIONE (VENETO)	€ 5.5	€ 18
GRILLO (SICILIA)	€ 6	€ 19
PROSECCO (VENETO), PETILLANTS	€ 6	€ 20
MOSCATO D'ASTI (PIEMONTE), PETILLANTS MOELLEUX	€ 7	€ 21

#### VIN MAISON ROUGE, BLANC OU ROSÉ

VERRE € 4,50 - PICHET 0.25 € 8 - PICHET 0,5 € 13 - PICHET 1LT € 17

CHOISISSEZ VOTRE VIN AU PICHET, LE PRIX SERA CALCULÉ EN FONCTION DU PRIX DU VIN À LA BOUTEILLE SELON LA CAPACITÉ DU PICHET

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE POUR DECOUVRIR
NOS VINS DE LA SEMAINE OU DU MOIS

LES PLATS (SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR) ALLER 1,3,4	GENES , 6, 7, 8
AUBERGINES À LA PARMIGIANA AVEC SA SALADE 🗸	€ 19
LASAGNE BOLOGNESE AVEC SA SALADE	€ 19
LASAGNE AU SAUMON AVEC SA SALADE 🏏	€ 18
LASAGNE RICOTTA, CHEVRE, EPINARDS AVEC SA SALADE 🗸	€ 18
LES PLANCHES ITALIENNES ALLERGENES 7	
DEGUSTATION JAMBONS CRUS ASSORTIS 2 PERSONNES	€ 15
DEGUSTATION MORTADELLA ASSORTIES 2 PERSONNES	€ 14
DEGUSTATION SAUCISSONS ASSORTIS 2 PERSONNES	€ 14
MORTANDELA (SAUCISSON FUMÉ DE LA VAL DI NON AUX EPICES, PAS PIMENTÉE)	€ 15
SAUCISSON STROLGHINO: 1/2 - ENTIER €	8 - € 15
DEGUSTATION DE FROMAGES 2 PERSONNES $\bigvee$	€ 14
APERO DINATOIRE PAR PERSONNE	€ 19
DESSERTS ALLERGENES 1, 3, 4, 6, 7, 8	
TARTE CITRON MERINGUE AVEC CHANTILLY	€ 7,50
TARTE FONDANT AU CHOCOLAT AVEC CHANTILLY	€ 7,50
TIRAMISÙ DE LA MAISON CLASSIQUE (CAFFE) OU AU LIMONCELLO OU AUX	
CERISES AMARENA OU AMARETTO	€ 11
TIRAMISU DE LA MAISON AMARETTO ET PISTACHE	€ 12
CAFÉ/THÉ/TISANE/INFUSION GOURMAND ET SES PATISSERIES	€ 10
TRIS DE MINI BABÀ (RHUM, LIMONCELLO, AGRUMES) ET CHANTILLY	€ 10
ARAGOSTINA OU MINI CANNOLO SICILIANO (GARNITURE SELON DISPONIBILITÉ)	€ 2

REGARDEZ NOTRE ARDOISE GOURMANDE POUR DECOUVRIR LES DESSERTS DU JOUR

#### LES GLACES ITALIENNES (AUSSI À EMPORTER) ALLERGENES 3, 5, 7

1 BOULE € 3,70 - 2 BOULES € 6,90 - 3 BOULES € 9,50 - 4 BOULES € 12,00 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.

SUPPLEMENT CHANTILLY OU MERINGUE OU CERISE AMARENA ET SIROP € 1,50 SUPPLEMENT AFFOGATO (GLACE NOYÉE) CAFÉ/CHOCOLAT/DIGESTIF € 2,70/€ 4,50/€ 7

POUR TOUS ET TOUTES LES CLIENTS ET CLIENTES ASSIS/ASSISES QUI NE CONSOMMENT PAS UN PLATS PRINCIPAL ON SE RESERVE LE DROIT DE FAIRE PAYER UN DROIT DE COUVERT DE € 5, CONFORMEMENT À LA LOI EN VIGUEUR ON SE RESERVE LE DROIT DE FAIRE PAYER € 0,10 POUR VOTRE DOGGY BAG

#### SPRITZ € 10

- 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
- HUGO SPRITZ PROSECCO, SODA, SIROP DE SUREAU, LIME
- GINGER SPRITZ GINGER BEER, APEROL, SODA, LIME
- MONTE SPRITZ PROSECCO, AMARO MONTENEGRO, SODA, MENTHE
- LIMONCELLO SPRITZ PROSECCO, SODA, LIMONCELLO

#### **COCKTAILS AU LIMONCELLO € 10**

- 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.

- AMERICANO € 10 CAMPARI/MARTINI ROUGE/EAU GAZEUSE
- NEGRONI € 10 CAMPARI/GIN/VERMOUTH ROUGE
- NEGROWSKI € 10 CAMPARI/VODKA/VERMOUTH ROUGE
- NEGRONICUS € 10 ITALICUS/ GIN/CAMPARI/ VERMOUTH BLANC
- MOSCOW MULE € 10 VODKA/GINGER BEER/JUS DE CITRON
- FANTASTICUS € 10 ITALICUS/SIROP DE SUCRE/RHUM
- FAVOLA € 10 GIN/ITALICUS/LIME/LIMONCELLO/ SIROP DE SUCRE
- VODKATINI € 10 VODKA/VERMOUTH BLANC
- ESPRESSO MARTINI € 10 VODKA/LIQUEUR DE CAFE/ESPRESSO/SIROP DE SUCRE
- BELLINI € 8 PROSECCO / PURÉE DE PÊCHE
- ROSSINI € 8 PROSECCO / PURÉE DE FRAISE

#### SANS ALCOOL € 9

- SPRITZ SANS ALCOOL JUS D'ORANGE, CRODINO, SODA, ORANGE
- GINGER SPRITZ SANS ALCOOL JUS D'ORANGE, GINGER BEER, SODA, LIME 🐔
- VIRGIN MOJITO MENTHE/SODA MANDARINE VERT/GAZZOSA 4
- COCKTAIL SANS ALCOOL JUS DE FRUITS/EAU GAZEUSE 6
- VIRGIN AMERICANO MARTINI VIBRANTE/CRODINO/EAU GAZEUSE
- VIRGIN NEGRONI MARTINI FLOREALE/CRODINO/EAU GAZEUSE

DEMANDEZ-NOUS VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ. SI POSSIBLE NOUS VOUS SATISFERONS!

### DIGESTIFS € 8 T

GRAPPA - AMARETTO DISARONNO - VECCHIO AMARO DEL CAPO - AMARO MONTENEGRO - LIMONCELLO - FIGUE DE BABARIE - SAMBUCA MOLINARI (TOSCANE) LIQUEUR ANISÉ - GRAPPA - ELISIR D'HERBES

CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR ET POUR DES RAISONS ÉVIDENTES DE RESPONSABILITÉ, LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT DE REFUSER DE SERVIR DES BOISSONS ALCOOLISÉES À TOUT CLIENT PRÉSENTANT UN ÉTAT D'ÉBRIÉTÉ MANIFESTE.

### COUPES DE GLACES

TUTTIFRUTTI	
CERISE AMARENA, MELON, PECHE, CHANTILLY	€ 12
BUONCOSTUME	
CHOCOLAT, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCOLAT, CHANTILLY	€ 12
TANARDA	
MALAGA (RHUM RAISIN), PISTACHE DE SICILE, CAFÉ ARABICA ET	
ROBUSTA, CHANTILLY	€ 12
MENTECATTO	
NOISETTE DU PIEMONT, VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, PISTACHE	
DE SICILE, CHANTILLY	€ 12
PATURNIA	
SORBET CITRON DE SICILE, PISTACHE DE SICILE, MALAGA (RHUM RAISIN),	
CHANTILLY	€ 12
PACIUGO	
2 CHOCOLAT, CERISE AMARENA, MERINGUE CONCASSÉE, SIROP ET	
CERISE AMARENA, CHANTILLY	€ 15
AFFOGATI (GLACE NOYÉE)	
POCHEMUSSE	
NOISETTE DU PIEMONT, PISTACHE DE SICILE, CHOCOLAT, <b>LIQUEUR</b>	
AMARETTO, CHANTILLY	€ 15
TIPIAZELAMENTA	
MENTHE CHOCOLAT, VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, PISTACHE	
DE SICILE, <b>BRANCAMENTA</b> , CHANTILLY	€ 15
TUAMADRE	
CAFÉ ROBUSTA ET ARABICA, STRACCIATELLA, VANILLE BOURBON DU	
MADAGASCAR, <b>LIQUEUR CAFÉ</b> , CHANTILLY	€ 15
TUASORELLA	
VANILLE BOURBON DU MADAGASCAR, CERISE AMARENA, PECHE,	
GRAPPA, CHANTILLY	€ 15
SORRENTO	
CITRON FIORDILATTE NOCCIOLA LIMONCELLO CHANTILLY	€ 15

### 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
- 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.
- LA CUISINE FERME, POUR LE SERVICE DU MIDI, À 13H30 ET, POUR LE SERVICE DU SOIR, À 20H30. EN TOUS CAS POUR DES RAISONS DE GESTION DU PERSONNELLE NOTRE ETABLISSEMENT FERME AU PLUS TARD À 14H30 ET 22H30
- POUR NOS SERVICES NOUS ACCEPTONS LES RÉSERVATIONS POUR DES GROUPES
  JUSQU'À 6 PERSONNES, POUR LES GROUPES PLUS NOMBREUX, IL EST IMPERATIF
  D'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. LES COMPOSANTS DES GROUPES DOIVENT
  ARRIVER AU MÊME TEMPS, NOU NOUS RESERVONS LE DROIT DE NE PAS ACCEPTER
  L'INSTALLATION D'UNE TABLE INCOMPLETE À L'HEURE PREVUE,
- EN CAS DE RETARD, MERCI DE PREVENIR CAR NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE RÉATTRIBUER LA TABLE À D'AUTRES CLIENTS APRÉS 15 MINUTES APRÈS L'HEURE ANNONCÉE
- LE COUVERT POUR DES PERSONNES NE CONSOMMANT PAS UN PLATS PRINCIPAL MAIS INSTALLÉES À TABLE SERA FACTURÉ € 5,00 PAR PERSONNE (ADULTE OU ENFANT)
- 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 - couvert sans consommation principale € 5,00 origine de la viande de Boeuf: Italie

boissons alcoolisées à consommer avec modération Suivez-nous et partagez vos bons moments sur les reseaux sociaux @italiesurrance

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

#### LISTE DES ALLERGENES

LES ALIMENTS ET LES BOISSONS SERVIS DANS CET ÉTABLISSEMENT PEUVENT CONTENIR UN OU PLUSIEURS DES ALLERGÈNES ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS.

DE PLUS, DANS LA CUISINE, UNE CONTAMINATION CROISÉE D'AUTRES INGRÉDIENTS AVEC LES MÊMES INGRÉDIENTS PEUT SE PRODUIRE LORS DE LA PRÉPARATION. SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, SIGNALEZ-LE À NOTRE PERSONNEL QUI POURRA VOUS METTRE EN MESURE D'ÉVITER LES ALIMENTS CONTENANT DES SUBSTANCES SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES RÉACTIONS ALLERGIQUES.

- 1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET LES PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES (AVOINE, BLÉ, ÉPEAUTRE, ORGE, KAMUT).
- 2. CRUSTACÉS ET PRODUITS À BAS DE CRUSTACÉS.
- 3. ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS.
- 4. POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
- 5. ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES.
- 6. SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA.
- 7. LAIT ET PRODUIT À BASE DE LAIT.
- 8. FRUITS À COQUE.
- 9. CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI.
- 10. MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE.
- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME.
- 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES.
- 13. LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN.
- 14. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES.

prix taxes et services compris - couvert sans consommation principale € 5,00 origine de la viande de Boeuf: Italie boissons alcoolisées à consommer avec modération Suivez-nous et partagez vos bons moments sur les reseaux sociaux @italiesurrance

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