

DESSERTS

dolci

Tiramisu della Mamma

La recette de la Mamma avec du chocolat
aux noisettes Valrhona, fait maison

9.00

Torta alla Nutella

Souvenir d'enfance... Pâte sucrée, Nutella amandes
effilées et noisettes entières

8.00

Cannolo alla Siciliana

Tiule Sicilienne avec mousse de ricotta, fruits confits,
pépites de chocolat et pistaches

9.00

Mille foglie

Mille-feuille crème vanille au mascarpone,
crème et éclats de noisette, glace nocciola

9.00

Panna cotta maison

(Sauce chocolat ou fruits de saison) Littéralement :
« Crème cuite » aux saveurs de vanille

9.00

Come un «Snickers»

Mousse nougat, cacahuètes, caramel

9.00



Les Carreaux
35520 La Mézière

02 99 55 81 23

OUVERT DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR

www.il-toscane.com
contact@il-toscane.com



VINS ROSÉS

vini rosati

37,5cl 75cl

Bardolino (Veneto)

16.00 22.00

Cerasuolo D'Abruzzo « Fantini » (Abruzzo)

23.00

Penteo Moscardini (Toscana)

28.00

Irresistible

50cl 21,50 30,00

Domaine de La Croix (St-Tropez)

Isyrose « La Fralluca » (Toscana)

25.00

Vin rose Ruspo « Fattoria Ambra » (Toscana)

25.00

VINS ROUGES

vini rossi

37,5cl 75cl

Ceppitaio « Azienda Russo » (Toscana)

13.00 25.00

Morellino Di Scansano

25.00

« Terenzi » (Toscana)

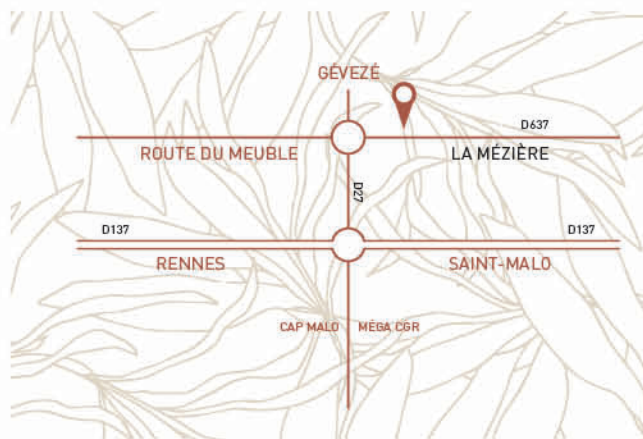
Fillide « La Fralluca » (Toscana)

27.00

Bramaluce « Terenzi » (Toscana)

32.00

Prix nets en euros.



LES ENTRÉES

antipasti

Burrata (pour 2 personnes) selon arrivage	23.00
Fromage Italien de la région des Pouilles, accompagné selon la saison de jambon de Parme ou tartare de tomates	
Antipasto Toscano (pour 2 personnes)	28.00
Assortiment de nos entrées à partager comme en Toscane	
Tagliere (à partager)	28.00
Notre sélection de charcuterie et fromages Italiens	
Piatto di prosciutto	16.00
Le véritable jambon San Daniele Dop (14 mois d'affinage) en chiffonnade	
Piatto di mortadella al tartufo	16.50
Assiette de Mortadelle à la truffe	
Carpaccio di Black Angus	16.00
Fines tranches de viande Black Angus, noisettes et pickles d'oignons	
Seppie saltate in padella	17.00
Poêlée de seiches, tomates séchées, crème de mascarpone au safran et salame piccante	
Vitello tonnato	15.00
Fines tranches de veau accompagnées d'une mayonnaise maison au thon, câpres et anchois, sarrasin toasté	

LES PIZZAS focacce

À l'origine un pain de la Toscane, fait avec de la pâte à pizza un peu moins étalée, que l'on ouvre en deux pour le farcir... Une belle alternative à la Pizza !!!

Vittoria	16.00
Tomates fraîches, fior di latte, taleggio, mortadelle	
Mitica	16.00
Tomates fraîches, fior di latte, champignons, bresaola, roquette, parmesan	
Alberto	16.00
Speck, mascarpone, gorgonzola, roquette et copeaux de ricotta séchée	
Daniele	16.00
Mascarpone, saumon fumé, fior di latte, copeaux de parmesan	

Tout supplément 3€ • Supplément saumon fumé, charcuterie, stracciatella 6.00€

*Fior di latte : fromage à pâte filée, fabriqué à partir de lait entier de vache, saveur plus délicate. La fior di latte est fabriquée à St-Gilles.

LES PIZZAS

le pizze

Margherita	14.00
Tomate, mozzarella fraîche de bufala	
Claudio	15.00
Tomate, fior di latte, jambon blanc Italien aux herbes, champignons	
Calzone soufflée	15.00
Tomate, fior di latte, jambon blanc Italien aux herbes, œuf	
Capricciosa	16.00
Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc Italien aux herbes, olives, artichaut	
Vegetariana	15.00
Tomates fraîches, fior di latte, champignons, artichaut, poivrons, jeunes pousses (version vegan sans fior di latte)	
Chiara pizza «bianca»	16.00
Mascarpone, fior di latte, artichaut, bresaola, copeaux de parmesan	
Spagnola	16.00
Tomate, fior di latte, salame piccante de Calabre, œuf	
Sirena	16.00
Tomate, fior di latte, thon, oignons, crème	
Bomba	17.00
Tomate, fior di latte, poivrons, oignons, salame piccante, N'duja (saucisse piquante)	
Piera	16.00
Fior di latte, tomates fraîches, jambon de Parme, roquette et parmesan	
*Cette pizza ne sera jamais très chaude car nous ajoutons des ingrédients froids après cuisson.	
Stracciatella	17.00
Fior di latte, oignons, lardons de pancetta, Tomme de Gêvezé et stracciatella	
Alessia	17.00
Tomate, fior di latte, gorgonzola, champignons, jambon de Parme	
Pizza alla carbonara	18.00
Mascarpone, jaune d'œuf, joue de porc poivrée et copeaux de pecorino	
Quattro formaggi	17.00
Tomate, fior di latte, taleggio, fontina, gorgonzola	
Martina	18.00
Crème épinards, fior di latte, saumon, pousses d'épinards, stracciatella, pickles d'oignons rouges	
Spinaci	18.00
Crème épinards, fior di latte, pancetta, pousses d'épinards, tomates cerises, pecorino	
Black salmon	18.00
Mascarpone à l'encre de seiche, oignons, tomates séchées, saumon fumé, fior di latte	
Pistacchio	19.00
Mascarpone, fior di latte, mortadelle, crème de pistache, stracciatella et pistaches concassées	
Calabrese	18.00
Crème N'duja (saucisse piquante Calabrese), saucisse, fior di latte, cebettes et stracciatella	
Pizza al Tartufo	35.00
Mascarpone, fior di latte, tartufola (purée de champignons à la truffe), truffe (selon arrivage) rapée	

Supplément pâte à pizza sans gluten • 3,00

Prix nets en euros.

LES PÂTES ET RISOTTI

i primi piatti

Mezzi paccheri di gragnano sottobosco	17.00
Mezzi paccheri sauce onctueuse au gorgonzola, champignons	
Rigatoni di gragnano sorrentina	17.00
Rigatoni sauce tomate maison et mozzarella di bufala	
Mezzi paccheri di gragnano tonno rosa e N'duja	19.00
Mezzi paccheri sauce aux tomates jaunes, thon rose, N'duja (saucisse piquante) et stracciatella	
Eliconi di gragnano amatriciana	20.00
Eliconi sauce tomate maison, guanciale (joue de porc fumée) et pecorino	
Spaghetti alle vongole	23.00
Spaghetti aux palourdes (selon arrivage)	
Fettuccine ragù bolognese	17.00
Fettuccine sauce tomate et viande hachée de porc et bœuf comme chez la « Mamma »	
Trofie al pesto di pistacchio «Maison»	23.00
Trofie, pistaches, basilic, ail, pignons de pin, huile d'olive	
Spaghetti aglio olio peperoncino	15.00
Spaghetti, ail, piment, huile d'olive et parmesan, brisures de taralli.	
Palais sensibles, s'abstenir !!!!	
Gnocchi del momento	18.00
Gnocchi sauce au choix du Chef	
Tortellini prosciutto e panna	16.00
Pâtes fraîches farcies au jambon sauce à la crème et au jambon blanc italien	
Calamarata di gragnano al polpo	21.00
Calamarata poulpe, tomates séchées, citron et pignons de pin	
Ravioli ai porcini	18.00
Pâtes fraîches farcies aux cèpes accompagnées d'un beurre Froment du Léon, crème de cèpes, copeaux de parmesan, brisures de taralli	
Ravioli ricotta e spinaci	17.00
Pâtes fraîches aux épinards et ricotta accompagnées d'un beurre Froment du Léon à la sauge, copeaux de parmesan	
Risotto del momento	22.00
Risotto selon l'inspiration du Chef	

Supplément pâte sans gluten • 3,00

Sauces conseillées : vongole, sorrentina, pesto, al polpo