



ristorante italiano



ANP-P / 02-YY 23 10 4y L'abus a alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. PPM nées en France, service clients. 07-2020

menu *du jour*

Du mardi au vendredi,
le midi sauf jours fériés
(Voir le tableau)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 27.00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 23.00

(Boissons non comprises)

menu *carta bianca*

Uniquement pour tous
les convives de la table

Laissez carte blanche au patron !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 42.00

(Boissons non comprises)

champagnes *e spumante*

SPUMANTE

Dolce Dessert (*Vin Pétillant Sucré*) 75cl 35.00

Prosecco (*Vin Pétillant Italien Méthode Champenoise*) 75cl 45.00

CHAMPAGNES

La Coupe de Champagne du Moment 12cl 15.00

Champagne Taittinger Brut Réserve 75cl 90.00

Drappier Brut Nature 75cl 90.00

Perrier-Jouët Grand Cru 75cl 95.00

Billecart Salmon Brut 75cl 95.00

Ruinart R 75cl 99.00

Louis Roederer Brut Premier 75cl 120.00

Champagne Agrapart "7 crus" 75cl 120.00

Billecart Salmon Rosé 75cl 130.00

Billecart Salmon Blanc de Blancs 75cl 150.00

Ruinart Rosé 75cl 160.00

Ruinart Blanc de Blancs 75cl 170.00

Dom Pérignon 75cl 350.00

Pour toute restriction alimentaire ou allergie : demandez conseil à votre serveur, il vous aidera à faire votre choix.

Prix nets en euros. Service compris.

APÉRITIFS

aperitivi

Coupe de Champagne 12cl	15.00
Kir italien 10cl	9.00
Coupe de Prosecco 10cl	8.00
Ricard 2cl	5.00
Vin rouge pétillant italien 10cl	9.00
<i>(Vin rouge légèrement pétillant du Piémont) Selon arrivage.</i>	
Martini blanc/rouge 4cl	7.00
Marsala aux amandes 5cl	7.00
Whisky Grant's 4cl	8.00
Whisky Supérieur 4cl	12.00

APÉRITIFS

cocktail

Americano maison 15cl	12.00
<i>(Campari, Vermouth, eau gazeuse)</i>	
Negroni 9cl (Campari, Vermouth, Gin)	12.00
Spritz 12cl (Prosecco, Aperol, eau gazeuse)	11.00
Hugo 12cl	12.00
<i>(Fiorente, sirop saveur fleur de sureau, eau gazeuse, Prosecco)</i>	
Mojito 12cl	12.00
<i>(Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe et citron vert)</i>	
Moscow Mule 12cl	12.00
<i>(Vodka, jus de citron vert, ginger beer)</i>	
Espresso Martini 7cl (Vodka, espresso, liqueur de café)	12.00

Cocktail du moment 14.00

BOISSONS

bevande

Virgin Bellini 18cl	8.50
<i>(Boisson gazeuse sans alcool à la pêche)</i>	
Virgin Mojito 25cl	10.00
<i>(Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)</i>	
Virgin Spritz 25cl	10.00
<i>(Bitter, eau gazeuse, orange)</i>	
Jus de fruits artisanal "Atelier Recolt" 25cl BIO	7.00
<i>(Orange / pomme-abricot / tomate / ananas / pommes / ACE)</i>	
Aranciata 27,5cl	7.00
<i>(Jus d'orange artisanal pétillant)</i>	
Limonade Italienne 27,5cl	7.00

EAUX MICROFILTRÉES

aqua chiara

Eau plate 75cl	4.00
Eau gazeuse 75cl	4.00

VINS AU VERRE

vin al bicchiere

LA SELEZIONE D'IL TOSCANO 12cl

Vin Blanc	6.50
Vin Blanc "Superiore"	10.00
Vin Moelleux	7.00
Vin Rosé	6.00
Vin Rosé Côtes de Provence	9.00
Vin Rouge	6.50
Vin Rouge "Superiore"	11.00

*Demandez nos vins au verre à nos serveurs.
(Voir tableau)*

BIRRE ITALIANE

Bière artisanale en bouteille 33cl	7.50
<i>(Ambrée, Blanche, Blonde ou Pils)</i>	
Moretti Pression 25cl	7.00
Pinte de Moretti 50cl	10.50

Perrier 33cl	5.00
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33cl	6.50
Ice Tea 25cl	6.00
Ginger Beer 20cl	7.00

LES ENTRÉES

antipasti



Burrata (pour 2 personnes) selon arrivage	24.00
<i>Fromage Italien de la région des Pouilles, accompagné selon la saison de jambon de Parme ou tartare de tomates</i>	
Antipasto toscano (pour 2 personnes)	30.00
<i>Assortiment de nos entrées à partager comme en Toscane</i>	
Tagliere (à partager)	30.00
<i>Notre sélection de charcuterie et fromages Italiens</i>	
Piatto di prosciutto	16.00
<i>Le véritable jambon San Daniele Dop (14 mois d'affinage) en chiffonnade</i>	
Piatto di mortadella al tartufo	16.00
<i>Assiette de Mortadelle à la truffe</i>	
Battuta di Vitello Tonnata	19.00
<i>Tartare de veau, mayonnaise au thon, câpres, anchois</i>	
Carpaccio di Black Angus	17.00
<i>Fines tranches de viande Black Angus, noisettes et pickles d'oignons</i>	
Seppie saltate in padella	17.00
<i>Poêlée de seiches, tomates séchées, crème de mascarpone au safran et salame piccante</i>	
Vitello tonnato	16.00
<i>Fines tranches de veau accompagnées d'une mayonnaise maison au thon, câpres et anchois, sarrasin toasté</i>	
Gnudi	14.00
<i>Plat typique de la Toscane : ravioli « nus » à base de ricotta épinard servis dans un beurre Froment du Léon sauge et copeaux de parmesan</i>	

LES PÂTES ET RISOTTI

i primi piatti

Mezzi paccheri di gragnano sottobosco <i>Mezzi paccheri sauce onctueuse au gorgonzola, champignons</i>	19.00
Rigatoni di gragnano sorrentina <i>Rigatoni sauce tomate maison et mozzarella di bufala</i>	18.00
Mezzi paccheri di gragnano tonno e N'duja <i>Mezzi paccheri sauce aux tomates jaunes, thon, N'duja (saucisse piquante) et stracciatella</i>	20.00
Eliconi di gragnano amatriciana <i>Eliconi sauce tomate maison, guanciale (joue de porc fumée) et pecorino</i>	22.00
Tagliatelline limone e tartare di pesce <i>Tagliatelline beurre de Madame au citron, tartare de poisson, bottarga et billes de citron</i>	25.00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti aux palourdes (selon arrivage)</i>	25.00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti, œuf, pecorino, parmesan, guanciale al pepe (joue de porc fumée) SANS CRÈME et très poivré !!!</i>	24.00
Fettuccine ragù bolognese <i>Fettuccine sauce tomate et viande hachée de porc et bœuf comme chez la « Mamma »</i>	18.00
Trofie al pesto di pistacchio "Maison" <i>Trofie, pistaches, basilic, ail, pignons de pin et huile d'olive</i>	25.00
Spaghetti aglio olio peperoncino <i>Spaghetti, ail, piment, huile d'olive et parmesan, brisures de taralli. Palais sensibles, s'abstenir !!!!</i>	16.00
Gnocchi del momento <i>Gnocchi sauce au choix du Chef</i>	20.00
Tortellini prosciutto e panna <i>Pâtes fraîches farcies au jambon sauce à la crème et au jambon blanc italien</i>	18.00
Calamarata di gragnano al polpo <i>Calamarata poulpe, tomates séchées, citron et pignons de pin</i>	23.00
Ravioli ai porcini <i>Pâtes fraîches farcies aux cèpes accompagnées d'un beurre Froment du Léon, crème de cèpes, copeaux de parmesan, brisures de taralli</i>	19.00
Ravioli ricotta e spinaci <i>Pâtes fraîches aux épinards et ricotta accompagnées d'un beurre Froment du Léon à la sauge, copeaux de parmesan</i>	18.00
Risotto del momento <i>Risotto selon l'inspiration du Chef</i>	25.00
Ravioli al tartufo <i>Pâte fraîches farcies à la truffe accompagnées d'un beurre Froment du Léon, tartufola (purée de champignons à la truffe), truffe (selon arrivage) râpée</i>	35.00
Spaghetti carbonara al tartufo <i>Spaghetti, œuf, pecorino, parmesan, guanciale au poivre, tartufola (purée de champignons à la truffe), truffe (selon arrivage) râpée. Très poivré !!!</i>	35.00
Pennocini all' Astice (selon arrivage) <i>Pennocini, homard bleu, tomates fraîches et bisque</i>	45.00

Supplément pâte sans gluten • 3,00

Sauces conseillées sans gluten : vongole, sorrentina, pesto, al polpo, limone e tartare

LES VIANDES ET LES POISSONS

i secondi



les viandes

Tartare toscano di manzo alla burrata <i>Tartare de bœuf préparé minute au couteau servi avec de la burrata</i>	26.00
Manzo al lardo di Colonnata <i>Filet de bœuf 200g env. enveloppé dans le lard de Colonnata, relevé par de l'huile d'olive à la truffe</i>	32.00
Entrecôte « alla fiorentina » <i>Entrecôte 200g env. origine : Selon arrivage. Sublimée par un filet d'huile d'olive.</i>	30.00
Entrecôte al Tartufo 200gr <i>Parfumée à l'huile d'olive à la truffe, truffe (selon arrivage) râpée</i>	35.00
Scaloppina del momento <i>Escalope de veau cuisinée selon l'inspiration du Chef</i>	26.00
Bistecca di vitello al lardo di Colonnata <i>Côte de veau piquée au lard de Colonnata</i>	29.00
Saltimbocca <i>Fines tranches de rumsteck cuites à cœur, pancetta, tomme de Gévezé, sauge</i>	26.00
Tagliata alla rucola e parmigiano <i>Filet de rumstek tranché aux herbes, accompagné de roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive</i>	28.00
Ris de veau de Simoné <i>Aux champignons et aux arômes de truffe</i>	35.00
Bistecca " alla Fiorentina " <i>T-bone ou Côte de bœuf (à partir de deux personnes)</i>	80.00/kg

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture du moment.
Toutes nos viandes sont d'origine Française et Européenne. (Voir le tableau)

les poissons

Sogliolina di Zio Giuliano <i>Solette limande meunière gratinée au parmesan, jus de citron, servie avec une poêlée de légumes</i>	27.00
Filetto di pesce del momento <i>Poisson du jour préparé selon l'inspiration du Chef</i>	25.00
Padellata di mare (selon arrivage) <i>Poêlée de coquillages et de seiche comme à l'Île d'Elbe (plat unique servi sans garniture)</i>	25.00
Pesce intero <i>Poisson entier rôti aux légumes selon l'arrivage, pour le prix se reporter au tableau des suggestions</i>	voir tableau

les pizzas



Margherita <i>Tomate, mozzarella fraîche di bufala</i>	15.00	Stracciatella <i>Fior di latte, oignons, lardons de pancetta, Tomme de Gêvezé et stracciatella</i>	19.00
Claudio <i>Tomate, fior di latte, jambon blanc Italien aux herbes, champignons</i>	16.00	Alessia <i>Tomate, fior di latte, gorgonzola, champignons, jambon de Parme</i>	18.00
Calzone soufflée <i>Tomate, fior di latte, jambon blanc Italien aux herbes, œuf</i>	16.00	Pizza alla carbonara <i>Mascarpone, jaune d'œuf, joue de porc poivrée et copeaux de pecorino</i>	19.00
Capricciosa <i>Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc Italien aux herbes, olives, artichaut</i>	17.00	Quattro formaggi <i>Tomate, fior di latte, taleggio, fontina, gorgonzola</i>	18.00
Vegetariana <i>Tomates fraîches, fior di latte, champignons, artichaut, poivrons, jeunes pousses (version vegan sans fior di latte)</i>	16.00	Martina <i>Crème épinards, fior di latte, saumon, pousses d'épinards, stracciatella, pickles d'oignons rouges</i>	19.00
Chiara pizza "bianca" <i>Mascarpone, fior di latte, artichaut, bresaola, copeaux de parmesan</i>	17.00	Spinaci <i>Crème d'épinards, fior di latte, pancetta, pousses d'épinards, tomates cerises, pecorino</i>	19.00
Spagnola <i>Tomate, fior di latte, salame piccante de Calabre, œuf</i>	17.00	Black salmon <i>Mascarpone à l'encre de seiche, oignons, tomates séchées, saumon fumé, fior di latte</i>	19.00
Sirena <i>Tomate, fior di latte, thon, oignons, crème</i>	17.00	Pistacchio <i>Mascarpone, fior di latte, mortadelle, crème de pistache, stracciatella et pistaches concassées</i>	20.00
Bomba <i>Tomate, fior di latte, poivrons, oignons, salame piccante, N'duja (saucisse piquante)</i>	18.00	Calabrese <i>Crème N'duja (saucisse piquante Calabrese), saucisse, fior di latte, cibettes et stracciatella</i>	19.00
Piera* <i>Fior di latte, tomates fraîches, jambon de Parme, roquette et parmesan</i> *Cette pizza ne sera jamais très chaude car nous ajoutons des ingrédients froids après cuisson.	18.00	Pizza al tartufo <i>Mascarpone, fior di latte, tartufola (purée de champignons à la truffe), truffe (selon arrivage) râpée</i>	35.00

Supplément pâte à pizza sans gluten • 3,00

LES PIZZAS Le 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 <i>Tomates fraîches, fior di latte, taleggio, mortadelle</i>	18.00
Mitica <i>Tomates fraîches, fior di latte, champignons, bresaola, roquette, parmesan</i>	18.00
Alberto <i>Speck, mascarpone, gorgonzola, roquette et copeaux de ricotta séchée</i>	18.00
Daniele <i>Mascarpone, saumon fumé, fior di latte, copeaux de parmesan</i>	18.00

Tout supplément 3€ / Supplément saumon fumé, toutes les charcuteries, 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



Nous espérons vous faire partager une cuisine qui repose sur l'exigence de produits de qualité, rapportés régulièrement de nos séjours en Toscane et de nos producteurs locaux.

Nous travaillons ces produits dans le respect de la tradition.

Les poissons du marché sont cuisinés comme à Livourne, la viande servie comme à Florence, les sauces préparées comme chez la Mamma, et les pâtes sautées à la poêle avec une sauce minute...

Autant de petites attentions qui font toute la différence !

Buon Appetito !



Vous accueillez du mardi au samedi soir.