

COCKTAILS

Sangria Emiliana (16cl)

Lambrusco rouge, crème de framboise, jus de citron, sucre de canne et fruits de saison - 8,50

ROS'Amarena (16cl)

Lambrusco rose, amaretto, sirop d'orgeat, sirop aux épices (cannelle & badiane), jus de cranberry, jus de citron, sirop et cerise amarena - 8,50

Americano "della Casa" (12cl)

Martini rouge, martini dry, Vermouth - 10,50

Italiano Kir (16cl)

Moscato d'Asti, cerises amarena - 8,50

À partager à l'apéro

ANTIPASTI

Tagliere aperitivo

Dés de grana padano, Olive alla Cerignola, Speck (jambon italien fûmé) - 13

Salumi affettati

Planche de charcuteries

(spianata piquante, coppa et speck) - 18

Burrata Lovers !

Burrata entière, huile d'olive E.V. 100% Italie, Pain grillé Bio - 15

Schiacciata (focaccia)

Pâte à pizza dorée au four, filet d'huile d'olive et grana padano râpé. - 8,50

A déguster uniquement à l'apéritif, non servie en plat principal.

BIRRE

Birra sans alcool Moretti (33cl)-5,50

Poretti alla Spina (pression)

Bière lager douce et fraîche

(25 cl) - 5

(50 cl) - 9,50

Bière du moment (pression)

Sélectionnée en fonction des saisons par notre équipe.

(25 cl) - 5,50

(50 cl) - 10

APERITIVI

Moscato d'Asti DOGC (16cl)

Fine bulle, saveur douce - 6,50

Prosecco Treviso DOC (16cl)

Effervescent, des bulles fraîches ! - 6,50

Marsala (7cl)

Vin cuit parfumé aux amandes - 5,50

Martini blanc ou rouge (5cl) - 6

Campari (5cl) - 6

Ricard (2cl) - 4

Whisky (4cl)

J&B - whisky blend écossais - 8,50

Jack Daniel's Old- Tennessee Whiskey - 9,50

SPRITZ

Aperol Spritz (15cl)

Prosecco, Spritz, eau gazeuse, tranche d'orange - 9,50

Lemon Spritz (15cl)

Prosecco, Limoncello, jus de citron, eau gazeuse, sirop de sucre de canne - 9,50

Hugo Spritz (15cl)

Prosecco, liqueur de fleur de sureau, tonic, feuille de menthe - 9,50

Campari Spritz (15cl)

Prosecco, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange - 9,50

MOCKTAILS

Bitter in Love (22cl)

Bitter, San Pellegrino, purée de fraises, tonic, jus de citron et menthe - 8

Ibiscoco (22cl)

Crodino, schweppes ibiscus et sirop "white as snow" (coco, mandarine, pandan, yuzu, orange) - 8

BIBITE FRESCHE

Soda Polara (27,5cl) - 5,50

Limonata (aux extraits de Citron Primifiore)

Aranciata Rossa (orange rouge Sicile IGP)

Gazzosa (limonade aux citrons d'Amalfi)

Sirop à l'eau (25 cl) - 3,50

Diabolo (25 cl) - 4

Sirop "1883", parfum au choix :

grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, framboise

Té alla pesca (27,5cl) - 5,50

Thé glacé à la pêche "Antica ricetta"

Jus Succo DiFrutta (20cl) - 5,50

Abricot, pomme, pêche, tomate

Coca-cola, Coca 0% (33cl) - 4,50

Perrier (33cl) - 4,50

Acqua Purezza (75cl) - 6

Plate ou gazeuse - renouvelée à la demande

Jusqu'à 10 ans révolus

MENÙ BAMBINO*

12,50

Boisson

Jus de pomme, Coca, limonade, diabolo ou sirop à l'eau

Plat

Pâtes à la bolognaise

OU "Carbo del Bambino"

(crème à la grana padano et dés de jambon blanc)

OU Pizza jambon

Dessert

2 boules de crème glacée OU sorbet au choix

* Le menu bambino est conçu pour les enfants et ne se partage pas. Prévoir 1 menu par petit gourmand.

DAL 2004

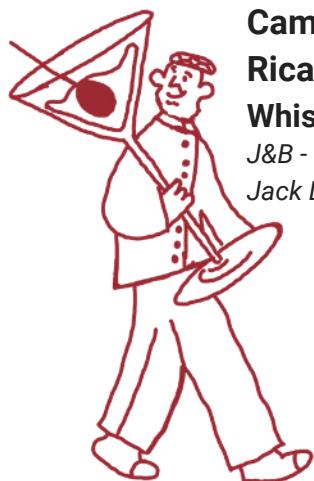
DU MARDI AU SAMEDI 12H - 13H30 / 19H - 21H30, possibilité de commander à emporter

Informazioni pratiche: un plat par client à table. Tout partage de plat sera facturé 8€. Conformément au Code de la consommation, nous acceptons uniquement les paiements par carte bancaire (dès 5€). Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris. Les chèques et tickets restaurant au format papier, ne sont plus acceptés. Grazie mille pour votre compréhension.

Les restes sont les bienvenus... à la maison. N'hésitez pas à demander un emballage, sauf pour la Carbo (l'oeuf ne voyage pas très bien).

Imprimé par NPR - 10 rue Frida Kahlo - 79000 NIORT / Conception : Lola Calva

ALLERGÈNES





PIZZA DELLO CHEF

L'Iconique

COTOLETTA ALLA MILANESE

Escalope de veau panée (maizena, corn-flakes, oeufs) accompagnée de Spaghetti à la Napolitaine ou salade mêlée ou roquette ou pâtes nature ou pâtes sauce Gorgonzola (sup. 2€) - 24

Délai de 10 minutes pour la préparation

PASTA

Linguine al pesto di basilico

Sauce au basilic frais, mixée avec pignons de pin, grana padano et huile d'olive - 16,50

Rigatoni alla Carbonara

Guanciale Pepe nero (viande séchée issue des joues ou bajoues du cochon), oeufs frais, grana padano râpé - 16,50

Spaghetti alla Bolognese

Sauce mijotée à base de veau et boeuf hachés, brunoise d'oignons, carottes, céleri, tomate, vin rouge, lait - 17,50

Mezze rigatoni alla 'Nduja

Sauce tomate San Marzano, 'Nduja (sauce épicée à la base de porc et de piment), oignons rouges, salami piquant, vin blanc - 17
supplément straciatella 2€

Mezze rigatoni alla Bomba Calabrese

Sauce tomate San Marzano, Bomba Calabrese (sauce aux piments, aubergines, artichauts et cèpes), oignons rouges, vin blanc - 16,00
supplément straciatella 2€

Fagottini ai formaggi

Ballotins de pâtes fraîches aux 4 fromages, crème de grana padano et Gorgonzola - 17

Lasagna alla Bolognese

Feuilles de lasagne, sauce bolognaise (veau et boeuf hachés, brunoise d'oignons, carottes, céleri, tomate), accompagné de salade mêlée - 18,50

Délai de 10 minutes pour la préparation

INSALATA

Caprino croccante

Chèvre pané, salade multi-feuille, tomates cerises, croûtons, assaisonné à l'huile d'olive et balsamique. - 15
Supplément Speck : 2€

Insalata Caesar

Salade multifeuille, dinde panée, tomates cocktail, croûtons, oeuf dur, copeaux de grana padano et sauce Caesar (mayonnaise, balsamique, échalotes, ciboulette) - 19

Insalata mista o Rucola

Salade multifeuille ou roquette - 4

L'inspiration de saison

SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Au fil des saisons,
Lo Chef et son équipe vous proposent
des recettes inédites, inspirées du terroir italien
et des produits de saison.

N'hésitez pas à vous renseigner !

SUPPLÉMENTS :

- Confiture d'oignons, olives, oignons, miel, grana padano (1,50€)
- Œuf, base crème fraîche, anchois, straciatella (2€)
- Jambon cuit, chèvre, gorgonzola, ricotta (3€)
- Jambon de Parme, salami piquant, coppa, truite (3,50€)
- Burrata (5€)

L'Ortolana

Tomate, mozzarella di Bufala, champignons de Paris, coeurs d'artichauts, olives taggiasche, tomates séchées - 16,50
Disponible en version Vegan - 14,50

La Carciofi

Base pesto d'artichauts (artichauts, amandes, basilic, huile d'olive) mozzarella di Bufala, tomates séchées, artichauts, olives taggiasche, roquette - 17
Disponible en version Vegan - 15

La Dolce Vita

Tomate, mozzarella, gorgonzola, piments frais, salami calabrais piquant - 16

Giuliano

Tomate, mozzarella, jambon cuit, chèvre, salami calabrais piquant cuit, olives - 18,50

Leggera

Tomate, base tapenade d'olives végane (olives, huile, jus de citron, câpres) roquette assaisonnée, copaux de grana padano et Speck - 18

Matteo

Base "sauce bolognaise", mozzarella, lardons, fromage de chèvre, oeuf - 18,50

Rustica

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cocktail, oignons jaunes et coppa - 17

Calabrese - recette piquante !

Tomate, mozzarella di Bufala, saucisse piquante, Nduja (saucisse de porc épicée) - 17,50

La Dietetica

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de grana padano, huile d'olive et balsamique blanc - 17,50

+ choix d'une charcuterie :

coppa ou salami piquant, jambon de parme (+1€)

Trota

Base crème, ricotta, artichaut, tomate cocktail, roquette, truite fumée et zeste de citron - 22,50

Siracusa

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cocktail, oignons rouges, filets de thon - 18

L'Alpina

Crème, pommes de terre, lardons, provolone, confiture d'oignons rouges - 17,50

Maya

Crème, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana padano, jambon cuit - 18

Bologna- Sicilia

Crème, pesto de pistache maison, straciatella, mortadelle, éclats de pistache, basilic frais - 24

PIZZA CLASSICA

Emiliana - nouvelle Parma

Base tomate, straciatella, pesto de basilic, jambon de parme - 17,50

Margherita « verace »

Tomate, mozzarella di Bufala, basilic frais - 13,50
Supplément Burrata (remplace la mozzarella) - 17

4 Formaggi

Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta - 16,50

Prosciuto

Tomate, mozzarella, jambon cuit - 13,50
supplément oeuf : 2€

Capricciosa

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, oeuf - 16

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois, câprons, olives - 15,50

4 Stagioni

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, artichauts, caprons, anchois, jambon cuit - 17

Calzone - pizza chausson !

Tomate, mozzarella, jambon, oeuf - 18

La Capra

Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, roquette - 17,50

Prix nets exprimés en euros

Viande de veau, boeuf, de volaille : origine France / Fromage de chèvre : Fromagerie de la Briouze (86- Sanxay) / Oeufs "élevage plein air" - 79 / Champignons de Paris : origine France / Miel : Gaec des Butineuses (86-Rouillé)
Truite fumée, herbes aromatiques - La truite fleurie (79) / Pâtes fraîches élaborées de façon artisanale selon une charte de qualité (94) / Chocolat Valrhona : utilisé dans toutes nos préparations à base de chocolat
Nos pizzas sont élaborées à base de farine de type 00 / Mozzarella (45% de lait de vache pasteurisé) ou Mozzarella di Bufala

LA DOLCE VITA

VINI

CARTE DES VINS



BOLLICINE

Moscato d'Asti, DOGC

Cépage : 100% Moscato bianco / **Piemonte**
Idéal pour accompagner le tiramisù
6,5/28

Prosecco Treviso DOC

Cépage : 100% Glera / **Veneto**
*Des bulles fines, fraîches, à ouvrir avec
une burrata ou juste pour le plaisir !*
6,5/28

Lambrusco di Sorbara, DOC (rosé)

Cépage : 100% Sorbara / **Emilia Romagna**
*Des bulles roses, fraîches, gourmandes,
qui appellent les antipasti*
5,5/25

Lambrusco di Castelvetro, DOC (rouge)

Cépage : 100% Grasparossa / **Emilia Romagna**
*Plus vineux, pétillant et joyeux
compagnon idéal*
5,5/25

BIANCO

Usulea Grillo, DOC

Cépage : 100% Grillo / **Sicilia**
*Un blanc solaire, vif, qui respire la mer et les agrumes !
Parfait sur la pizza Siracusa*
5,50/25

Zibibbo, IGP (doux)

Cépage : Moscato di Alessandria / **Sicilia**
Doux et parfumé, un vin qui embaume l'apéritif
6,5/21
Bouteille 50cl

Pinot Grigio, DOC

Cépage : 100% Pinot Grigio / **Veneto**
Simple, désaltérant.
Le verre facile qui va avec tout !
5,5/26,5

Vermentino, Isola dei Nuraghi, IGT

Cépage : 100% Vermentino / **Sardegna**
*Fraîcheur iodée, herbes sauvages,
parfait avec les légumes, du pecorino...*
5,5/26,5

Tenuta Rapitalà, Terre siciliane, IGT


Cépage : 100% Chardonnay sicilien / **Sicilia**
Parfait avec des plats raffinés terre/mer
11,5/50



COUP DE COEUR

Plus de références à l'ardoise

Prix au verre (15cl) / Prix à la bouteille (75cl)
Prix nets exprimés en euro

 Produit biologique, issu de l'agriculture européenne

ROSATI

Rosammuri, IGT

Cépage : 100% Nerello Mascalese, Perricone / Sicilia

Un rosé franc, sur le fruit, qui aime la pizza

5,5/26,50

Pipoli Aglianico Rosato Basilicata, IGP

Cépage : 100% Aglianico / Basilicata

Plus de caractère,

parfait pour une salade Caesar bien gourmande.

6/28

ROSSO

Chianti Rossetti , DOCG - L'ICONIQUE

Cépage : 90% Sangiovese, 10% Canaiolo/Toscana

Souple, fruité, compagnon naturel

d'une sauce bolognaise.

5,5/26

Montepulciano d'Abruzzo, DOC

Cépage : 100% Montepulciano / Abruzzo

Rond, velouté, facile à aimer.

Sur une cotoletta, il fait des merveilles.

5/24,5

Le Poiane, Valpolicella Ripasso, Classico Superiore, DOC

Cépage : Corvina, Rondinella / Veneto

Gourmand, aux accents de fruits confits.

L'ami des antipasti copieux.

8/40

Santa Sofia, Valpolicella Ripasso Superiore, DOC

Cépage : Corvina, Corvione, Rondinella / Veneto

Ample et riche, aux tanins soyeux, parfait

sur des plats en sauce !

8,5/42

Tufarello, Nero di Troia, IGT

Cépage : 100% Nerodi Troia/ Puglia

*Intense, structuré, un rouge qui aime le fromage
et la viande.*

6/28

Pipoli, Aglianico, DOC

Cépage : 100% Aglianico / Basilicata

Perfetto avec les charcuteries ou la cotoletta alla milanese

6,5/29

Chianti Classico, Poggio Civetta, DOCG

Cépage : 90% Sangiovese, 5% Canaiolo,

5% Cabernet Sauvignon Chianti / Toscana

Noble, racé, LE rouge de Toscane par excellence,

à savourer sur une lasagne ou pasta à la bolognaise

8/38

Cannonau di Sardegna, DOC

Cépage : 100% Cannonau / Sardegna

Chaleureux, un vin solaire pour accompagner

pizza et plats végés.

6,5/30

CHAMPAGNE

Disponible uniquement en bouteille

Laurent Perrier "La Cuvée" - AOP - Brut

65

Laurent Perrier "Cuvée rosée" - AOC - Brut

90

☞☞ La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?
-Umberto Saba

LA DOLCE VITA

DOLCI

CARTE DES DESSERTS



DU MARDI AU SAMEDI 12H - 13H30 / 19H - 21H30, possibilité de commander à emporter

*Informazioni pratiche: un plat par client à table. Tout partage de plat sera facturé 8€. Conformément au Code de la consommation, nous acceptons uniquement les paiements par carte bancaire (dès 5€).
Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris. Les chèques et tickets restaurant au format papier, ne sont plus acceptés. Grazie mille pour votre compréhension.*

Imprimé par NPR - 10 rue Frida Kahlo - 79000 NIORT / Conception : Lola Calvo

CRÉATIONS GLACÉES

Glaces et sorbets de la maison *Menodiciotto* en direct de Turin

Crèmes glacées

Vanille, chocolat, stracciatella, noisette, pistache

Sorbet "plein fruit"

Citron de Sicile, fraise de Camarosa, orange sanguine

1 boule: 3,80 - **2 boules:** 7,50 - **3 boules:** 10

Supplément : Chocolat chaud, sauce caramel, coulis de fruits rouges, chantilly (1,50€).

L'Amarena

Crème glacée vanille, cerises amarena, chantilly, meringue et grains de pistache - 10

La Nocciolosa

stracciatella, crème noisette bio, brownies maison, chantilly et noisettes du Piémont grillées. - 12

LES INTEMPORELS

Il Tiramisù "Classico" - l'iconique

crème mascarpone onctueuse, savoiardi imbibés d'espresso et poudre cacao - 9,50

La Panna Cotta

Onctueuse à souhait, nappée d'un coulis au choix : sauce chocolat noir, caramel, coulis aux fruits rouges ou cerises amarena - 9

Caffè Gourmet - selon l'inspiration de la saison

Assortiment de douceurs italiennes : mini panna cotta, tiramisù et créations du moment - 11

Déca, thé ou tisane "Gourmet"

Les thés et tisanes Dammann Frères - 11,20

CAFFÈ

Espresso - 2,50

Ristretto (café serré) - 2,50

Caffè lungo (Americano) - 2,80

Decaffeinato - 2,60

Doppio espresso (double espresso) - 4,80

Cappucino - 4,80

Caffè macchiato - 2,80

L'affogato dans tous ses états

Classico : glace vanille, café, espresso chaud - 7

Nocciola : glace vanille, crème noisette, espresso chaud, éclats de pralin - 8

Pistacchio : glace vanille, crème pistache, espresso chaud, éclats de pistache - 8,50

La Carabiniere ou La Colonel

Sorbet citron, Limoncello ou Vodka - 9,50

Il sorbetto al Limone

Sorbet au jus de citron frais, sucre et blanc d'oeuf - 5

Profiterole

Choux craquelin garni de glace vanille, nappé d'une sauce au chocolat noir, surplombé d'un nuage de chantilly, et de noisettes du Piémont caramélisées - 11

DESSERT DU MOMENT

Les créations de saison du Chef
et de son équipe,
à retrouver chaque semaine à l'ardoise

Caffè Viennese - 5

Thé "Dammann Frères" - 4,50

Thé vert Gunpowder, thé vert menthe

Tisane "Dammann Frères" - 4,50

Tilleul, verveine, Tisane du berger (digestive)

Irish Coffee - 9

J&B, café et chantilly

Espresso Martini - 9,50

Espresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne

GRAPPA, DIGESTIVI E AMARI

Limoncello di Sorrento (5cl) - 5,50

Grappa Riserva (4cl) - 5

Grappa Invecchiata (4cl) - 5,50

Fernet Branca (5cl) - 5,50

Sambuca (5cl) - 5,50

Amaretto di Saschira (5cl) - 5

Cognac XO (5cl) - 11,50

Get 27 (5cl) - 5

Baileys (5cl) - 5,50