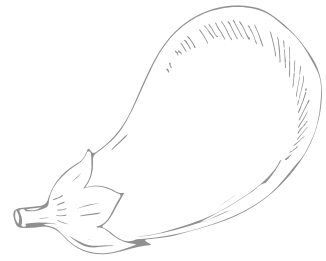


- Cuisine d'Italie -

ITALORIA



PER LA TAVOLA à partager

PINSA COPPACABANA Burrata, tranches de coppa	13 €
CLUB FOCACCIA mortadelle, pesto	14 €
PETTOLE pâte à pizza frite, coulis de tomate	10 €
PANZEROTTI beignet de Camembert di bufala à la truffe	15 €
FRITTO MISTO Moules, crevettes, calamars frits, petite friture	19 €
PIATTO DI BRESAOLA roquette, copeaux de Parmesan, billes de Mozzarella, pettole	18 €
UNO PER TUTTI <i>conseillé pour 4 personnes minimum</i> Camembert di Bufala truffé, jambon cru truffé, pettole, fritto misto, bresaola, grissini	35 €

INSALATA

DI MARE salade, avocat, saumon fumé maison, crevettes	15 €
DE MEDICIS salade, artichaut, jambon de Parme, copeaux de Parmesan, olives	15 €
MELANZANA aubergine grillée, Burrata, tomates confites, caprons, roquette	13 €

RISOTTO

FUNGHI cèpes, magret de canard fumé, velouté de champignons	22 €
DARK VADOR à l'encre de seiche, gambas, palourdes, calamars	23 €

Prix nets en € - Service compris

Liste des allergènes disponible sur simple demande

Luttons contre le gaspillage : pour tout plat non terminé, demandez une box à emporter : 0,50 €

❧ **PASTA FRESCA** ❧
- Pâtes fraîches, fabriquées sur place par nos soins -

⊗ recette possible avec pâtes sans gluten

PASTA ALLE VONGOLE ⊗ linguine aux palourdes, ail, tomates cerises	20 €
COQUILLETES JAMBON jambon truffé, crème de truffe	22 €
RIGATONI POLPETTINE ⊗ sauce tomate, boulettes de bœuf et porc, basilic	20 €
FETTUCCHINI CACCIATORE ⊗ pâtes à l'effiloché de canard, champignons	20 €
TAGLIATELLE TARTUFO ⊗ -selon arrivage- pâtes fraîches à la truffe	30 €
RAVIOLI DI MANZO ravioli de joue de bœuf, Parmesan, jus de viande supplément truffe -selon arrivage-	21 € + 5 €
RAVIOLI AL GORGONZOLA jus aux noix, morceaux de poires	20 €
GNOCCHI 4 FORMAGGI fondue de Parmesan, Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella	21 €
GNOCCHI DI ZUCCA gnocchi de courge sur velouté de châtaigne, noisettes	20 €
LASAGNA BOLOGNESE , salade verte	20.5 €

❧ **PESCE** ❧
poisson

FILETTO DE MERLU ALLA GENOVESE anchois, câpres et champignons, risotto	22 €
ENCORNETS ALL'ARRABIATA piments frais, ail, tomates cerise, risotto	23 €
POLPO GRIGLIATO piments frais, ail, tomates cerise, risotto	23 €

❧ **CARNE** ❧
viande

OSSO BUCO jarret de veau, tagliatelles fraîches	23 €
FEGATO ALLA VENEZIANA foie de veau, oignons, sauge, tagliatelle	22 €
SCALOPPINA ALLA MILANESE escalope de veau panée, linguine, sauce tomate, Grana Padano	22 €

MENU BAMBINO 14 €

-jusqu'à 12 ans-

1 boisson soft au choix

TAGLIATELLE

pesto, tomate ou nature

(plat seul : 10 €)

OU

PIZZA BAMBINI - tomate, jambon, Mozzarella

(plat seul : 12 €)

1 boule de glace au choix

MEZZO | MEZZO

demi salade / demi Pinsa

MEZZO DEL MARE

salade di Mare | Pinsa Nemo

18 €

MEZZO VEGANO

melanzana | Pinsa Gina

18 €

MEZZO MEDICIS

salade de Medicis | Pinsa Capra

18 €

FORMAGGIO

assiette de Gorgonzola, salade

8 €

DOLCE

TIRAMISU "fatto in casa"

café, liqueur d'Amaretto, Mascarpone, biscuit cuillère

8 €

BABA AL RUM

baba au rhum, chantilly

9 €

AFFOGATO

espresso, glace vanille "dolce gelati", caramel

8 €

AFFOGATO BAILEYS

espresso, glace vanille "dolce gelati", caramel, Baileys

10 €

FONDANT CHOCOLAT glace stracciatella

8 €

PANETTONE GRILLÉ glace amarena

8 €

COLONNELLO AL LIMONCELLO

sorbet citron, Limoncello

8,5 €

DOLCE PINSA

crème fraîche, banane, Nutella®

L XL
13 € 24 €

CAFÉ GOURMAND

9 €

GELATI glaces artisanales italiennes

stracciatella | tiramisu | citron | pistache
mandarine | amarena | noisette | chocolat

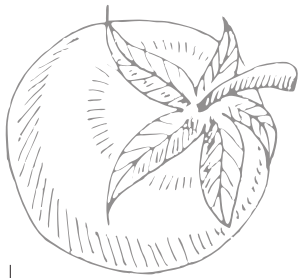
3 €
la
boule

DOLCE GELATI machine à glace italienne

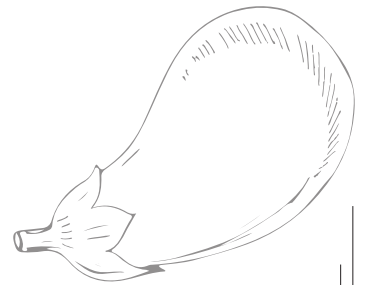
parfums du moment au choix, en coupe ou en cornet

8 €

- Cuisine d'Italie -



ITALORIA



PIZZA DI SERGIO

MARGARITA	14 €
sauce tomate, Mozzarella fior di latte, origan, Mozzarella di Bufala, basilic	
TRONCHETTO	16 €
forme baguette avec Mozzarella fior di latte, tomates cerise, origan <u>après cuisson</u> : jambon de Parme, roquette, Grana Padano	
VIVALDI	14 €
sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris, artichauts, courgettes, aubergines	
QUATTRO FORMAGGI	15,5 €
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, fromage de chèvre, Grana Padano	
BALCONATA	15,5 €
bord fourré à la ricotta, Mozzarella fior di latte, saucisse, pomme de terre, oignons rouges <u>après cuisson</u> : roquette, Grana Padano râpé	
BOSCO	16 €
crème de cèpes, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris, champignons forestiers, oignons rouges, pancetta	
TARTUFFO	17 €
crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, friarelli, Mozzarella di bufala, huile de truffe	
DELIZIOSA	15 €
Gorgonzola, poire, noix, jambon de Parme, miel	
CALZONE	15 €
sauce tomate, jambon blanc, Mozzarella fior di latte, œuf, champignons de Paris	
CALZONE VOLCANO	16 €
Scamorza fumée, saucisse piquante, Ricotta, sauce tomate nappée	
ITALORIA	16 €
crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, viande hachée, artichaut, champignons de Paris	
BAMBINI -jusqu'à 12 ans-	12 €
sauce tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives	

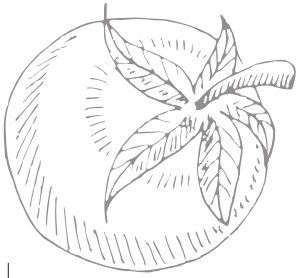
www.italoria.fr

 ItaloriaRestaurant

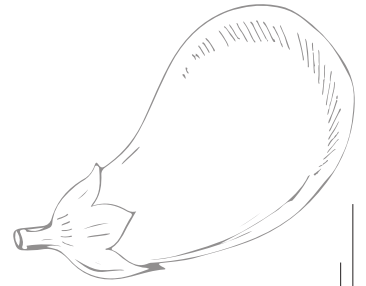
Prix nets en € - Service compris • Liste des allergènes disponible sur simple demande

Luttons contre le gaspillage. Pour tout plat non terminé, demandez une box à emporter : 0,50 €

- Cuisine d'Italie -



ITALORIA



PINSA ROMANA

C'est à la fois une pizza ovale croustillante et une focaccia épaisse et moelleuse fabriquée à partir de 3 farines : **riz, soja et blé**.

Mais la différence, c'est quoi ?
Un croquant exceptionnel, bien plus digeste, qui donne envie d'en manger une 2^e...
on devient addict !

NOUVEAU : toutes les Pinsa en taille L sont disponibles  sans gluten.

	L / XL
GINA Ricotta, Mozzarella fior di latte, aubergines, tomates cerise, origan	14 € / 25 €
ROCCO Mozzarella fior di latte, saucisse, pomme de terre, oignon	14 € / 25 €
NEMO Mozzarella fior di latte, crème à l'aneth <u>après cuisson</u> : saumon fumé, citron, roquette	15 € / 26 €
MOSTARDA Mozzarella fior di latte, base crème de moutarde, viande hachée, champignons de Paris, oignons rouges	15 € / 26 €
CAPRA fondue de poireau, Mozzarella fior di latte, buche de chèvre, pancetta	14 € / 25 €
MOZART crème de truffe, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris <u>après cuisson</u> : jambon blanc truffé, huile de truffe, roquette	16 € / 27 €
MONICA Mozzarella fior di latte, origan <u>après cuisson</u> : bresaola, tomates cerise, billes de Mozzarella, roquette, vinaigre balsamique	15 € / 26 €
NAPOLI sauce tomate, Mozzarella fior di latte, anchois, olives noires	14 € / 25 €
CALABRESE Mozzarella fior di latte, saucisse très piquante, Gorgonzola, oignons rouges	15 € / 26 €
DOLCE PINSA banane, Nutella®	14 € / 25 €

www.italoria.fr

 ItaloriaRestaurant

Prix nets en € - Service compris • Liste des allergènes disponible sur simple demande

Luttons contre le gaspillage. Pour tout plat non terminé, demandez une box à emporter : 0,50 €