

DESSERTS

- CIAMBELLA** 3,5
Mini beignet à l'italienne, verrine de Nocciolata bio
- SALADE DE FRUITS FRAIS** 4,5
Pommes, raisins, kiwis, ananas, myrtilles et oranges, sirop amaretto menthe
- TARTE CITRON MERINGUÉE** 6,5
Fond de tarte sucré, crème citron, meringue et coulis citron vert basilic
- PANNA COTTA** 4,5
Au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, coulis citron vert basilic ou brisures de cookie
- COEUR COULANT AU CHOCOLAT** 6
Crème anglaise, crème fouettée mascarpone
- TIRAMISÙ TRADITIONNEL** 5,5
- COMPOTE BIO Bambino** 2,5
- POT DE GLACE** 4,5
Parfums au choix : caramel, chocolat, citron de Sicile, framboise, mangue, vanille, pistache



BOISSONS

- SOFTS :**
 - VITTEL (50cl) 2,5
 - SAN PELLEGRINO (50cl) 3
- SODAS SICILIENS (27,5cl) Polara - Méthode artisanale** 3,5
 - LIMONATA : 100% jus de citron
 - ARANCIA ROSSA : aux oranges sanguines
 - MANDARINO VERDE : mandarine verte
 - GASSOSA : la limonade traditionnelle
- JUS ET NECTARS** de fruits (25cl) Granini :** 6
 - Pomme, fraise, tomate, orange**, ananas**
- COLAS (33cl) :**
 - COCA-COLA 3
 - MOLECOLA « l'authentique cola italien, aux extraits naturels » 3,5
 - COCA-COLA (125cl) 6
 - COCA CHERRY (125cl) 6
- BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES FLEA (33cl) :**
 - FEDERICO IPA : fraîcheur, notes d'agrumes, finale longue, agréablement amère (6,6°) 6
 - VIOLANTE : reflets ambrés, puissante mais équilibrée, notes d'épices 6
- BIÈRE MORETTI (33cl)** 5
- VINS (75cl) :**
 - VEZZO PINOT NERO (IGT). Rouge 25
 - MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO DOC. Rouge 25
 - ZIBIBBO LIQUOROSO IGT. Blanc (50cl) 21,5
 - SU PUDDO VERMENTINO. Blanc 27
 - CERASULO D'ABRUZZO DOC. Rosé 23
 - ROSATO DELL' ESTATE TRENEVEZIE IGT. Rosé 25

Liste des allergènes présents dans nos recettes disponible sur demande ou sur la-scaleta.fr
Produits de notre carte contenant du porc : jambon de Parme, spianata piccante, guanciale, jambon speck, jambon italien aux herbes

FORMULE BAMBINO* 6 PLAT + DESSERT

Plat :
Mini rigatoni Pomodoro
Mini pizza : Margherita ou Siciliana
Mini rigatoni Bolognese
Mini risotto Verdure
Tenders de poulet - Frites

Dessert :
Compote bio
Mini coeur coulant au chocolat
Mini Ciambella

(*jusqu'à 9 ans)

FORMULE SCALETA

PLAT + DESSERT (+ boisson en option)

Tous les plats de notre carte sont disponibles en Formule Scaleta :
Burger, Ravioles, Pastas, Pizzas
Piccinas, Salades et Risotto

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi **+3€**
avec Coeur coulant au chocolat, Ciambella ou Salade de fruits

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi **+4€**
avec Tiramisù traditionnel, Panna cotta ou Tarte Citron meringuée

Pour accompagner votre Formule Scaleta, choisissez une boisson en option :
Softs formats 27,5cl ou 33cl ou 50cl + 2€
Softs formats 100cl ou 125cl + 4€
Bières italiennes + 4€

Charte de qualité

LA SCALETA
RISTORANTE-PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne

Une large gamme de produits rigoureusement sélectionnés en provenance d'Italie.

Pour tout savoir sur nos produits, scannez ce QR code !



Votre fidélité récompensée : BRAVO!

Inscrivez-vous à notre programme

Bénéficiez de ses avantages dans l'ensemble de nos établissements : La Scaleta, L'Embarcadère Blois, La Trouvaille Blois, Le San Martino Vendôme

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !



Scannez ce QR code!



LA SCALETA
RISTORANTE-PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne



Vente à emporter

Amboise : 02.47.23.09.93
6-7 Quai du Général de Gaulle - 37400 AMBOISE

Blois : 02.54.74.88.19
6, rue des Minimes - 41000 BLOIS

Bourges : 02.48.24.08.85
1, place Planchat - 18000 BOURGES

Châteauroux : 02.54.07.08.15
8, rue de la Poste - 36000 CHÂTEAURoux

Saint-Cyr-sur-Loire : 02.47.54.13.54
184, bd Charles de Gaulle - 37400 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Romorantin : 02.54.76.57.19
12, place du Général de Gaulle - 41200 ROMORANTIN

Vendôme : 02.54.77.23.03
194 bis faubourg Chartrain - 41100 VENDÔME

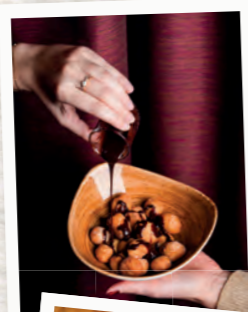
Vouvray : 02.47.74.71.38
25, avenue Léon Brûlé - 37210 VOUVRAY



la-scaleta.fr

DESSERTS

CIAMBELLA Mini beignet à l'italienne, verrine de Nocciolata bio	3,5
SALADE DE FRUITS FRAIS Pommes, raisins, kiwis, ananas, myrtilles et oranges, sirop amaretto menthe	4,5
TARTE CITRON MERINGUÉE Fond de tarte sucré, crème citron, meringue et coulis citron vert basilic	6,5
PANNA COTTA Au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, coulis citron vert basilic ou brisures de cookie	4,5
COEUR COULANT AU CHOCOLAT Crème anglaise, crème fouettée mascarpone	6
TIRAMISÙ TRADITIONNEL	5,5
COMPOTE BIO Bambino	2,5
POT DE GLACE Parfums au choix : caramel, chocolat, citron de Sicile, framboise, mangue, vanille, pistache	4,5



BOISSONS

SOFTS :	
VITTEL (50cl)	2,5
SAN PELLEGRINO (50cl)	3
SODAS SICILIENS (27,5cl) Polara - Méthode artisanale	3,5
LIMONATA : 100% jus de citron	
ARANCIA ROSSA : aux oranges sanguines	
MANDARINO VERDE : mandarine verte	
GASSOSA : la limonade traditionnelle	
JUS ET NECTARS** de fruits (25cl) Granini :	6
Pomme, fraise, tomate, orange**, ananas**	
COLAS (33cl) :	
COCA-COLA	3
MOLECOLA « l'authentique cola italien, aux extraits naturels »	3,5
COCA-COLA (125cl)	6
COCA CHERRY (125cl)	6
BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES FLEA (33cl) :	
FEDERICO IPA : fraîcheur, notes d'agrumes, finale longue, agréablement amère (6,6°)	6
VIOLANTE : reflets ambrés, puissante mais équilibrée, notes d'épices	6
BIÈRE MORETTI (33cl)	5
VINS (75cl) :	
VEZZO PINOT NERO (IGT). Rouge	25
MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO DOC. Rouge	25
ZIBIBBO LIQUOROSO IGT. Blanc (50cl)	21,5
SU PUDDO VERMENTINO. Blanc	27
CERASULO D'ABRUZZO DOC. Rosé	23
ROSATO DELL' ESTATE TREVENEZIE IGT. Rosé	25

Liste des allergènes présents dans nos recettes disponible sur demande ou sur la-scaleta.fr
Produits de notre carte contenant du porc : jambon de Parme, spianata piccante, guanciale, jambon speck, jambon italien aux herbes

FORMULE BAMBINO* 6 PLAT + DESSERT

Plat :
Mini rigatoni Pomodoro
Mini pizza : Margherita ou Siciliana
Mini rigatoni Bolognese
Mini risotto Verdure
Tenders de poulet - Frites

Dessert :
Compote bio
Mini coeur coulant au chocolat
Mini Ciambella

(*jusqu'à 9 ans)

FORMULE SCALETA

PLAT + DESSERT (+ boisson en option)

Tous les plats de notre carte sont disponibles en Formule Scaleta :
Burger, Ravioles, Pastas, Pizzas
Piccinas, Salades et Risotto

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi **+3€**
avec Coeur coulant au chocolat, Ciambella ou Salade de fruits

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi **+4€**
avec Tiramisù traditionnel, Panna cotta ou Tarte Citron meringuée

Pour accompagner votre Formule Scaleta, choisissez une boisson en option :
Softs formats 27,5cl ou 33cl ou 50cl + 2€
Softs formats 100cl ou 125cl + 4€
Bières italiennes + 4€

Charte de qualité



Une large gamme de produits rigoureusement sélectionnés en provenance d'Italie.

Pour tout savoir sur nos produits, scannez ce QR code !



Votre fidélité récompensée : BRAVO!

Inscrivez-vous à notre programme

Bénéficiez de ses avantages dans l'ensemble de nos établissements : La Scaleta, L'Embarcadère Blois, La Trouvaille Blois, Le San Martino Vendôme

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !



Scannez ce QR code!



Vente à emporter

Amboise : 02.47.23.09.93
6-7 Quai du Général de Gaulle - 37400 AMBOISE

Blois : 02.54.74.88.19
6, rue des Minimes - 41000 BLOIS

Bourges : 02.48.24.08.85
1, place Planchat - 18000 BOURGES

Châteauroux : 02.54.07.08.15
8, rue de la Poste - 36000 CHÂTEAURoux

Saint-Cyr-sur-Loire : 02.47.54.13.54
184, bd Charles de Gaulle - 37400 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Romorantin : 02.54.76.57.19
12, place du Général de Gaulle - 41200 ROMORANTIN

Vendôme : 02.54.77.23.03
194 bis faubourg Chartrain - 41100 VENDÔME

Vouvray : 02.47.74.71.38
25, avenue Léon Brûlé - 37210 VOUVRAY



la-scaleta.fr



ANTIPASTI

... à partager dans la convivialité ...

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| • Jambon de Parme | 6,5 | • Caviar de poivrons et son gressin | 3,5 |
| • Bresaola | 6,5 | • Involtilini chèvre speck | 4 |
| • Jambon italien aux herbes | 4,5 | • Gorgonzola affinato, roquette, crème balsamique | 4,5 |
| • Panissa | 3 | • Olives taggiasche, roquette | 4 |
| • Fritto misto, caviar de poivrons | 4 | • Suppli al telefono | 4 |
| • Stracciatella et caviar de poivrons | 5,5 | • Rillettes de saumon, gressin | 6 |
| • Burrata (120g) et huile, basilic, roquette | 5,5 | • Spianata piccante | 5 |
| • Calamarinato | 6 | • Peperoncini Lombardi | 2,5 |

NOS BOX

à partager pour 2 personnes

BOX ANTIPASTI CLASSICA	15
Bresaola, jambon de Parme, jambon italien aux herbes, câpres italiennes, roquette, rillettes de saumon, gressin, gorgonzola affinato, peperoncini marinés	
BOX TIEPIDA	11
Stromboli, caviar de poivrons, panissa, suppli al telefono	
BOX DUO STROMBOLI	9
2 Strombolis, sauce tomate, mozzarella, caviar de poivrons	

PIZZAS PICCINA *Pour les petites faims...*

servies avec salade verte

- | | |
|---|-----|
| PICCINA REGINA | 7 |
| Sauce tomate basilic, mozzarella, champignons frais et jambon italien aux herbes | |
| PICCINA 4 FORMAGGI | 7,5 |
| Sauce tomate basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio et copeaux de parmesan | |
| PICCINA SALMONE | 8,9 |
| Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, rillettes de saumon, tomates cerises rôties, roquette, citron | |
| PICCINA ORTOLANA | 6,5 |
| Sauce pomodoro, légumes grillés, tagliatelles de courgette au pesto, tomates cerises rôties, roquette
Option : mozzarella + 1€ | |

SALADES GOURMANDES

- | | |
|--|------|
| CAESARIO | 15,5 |
| Salade, sauce Caesar, œuf dur, anchois marinés, poulet pané, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, croutons | |
| CAPRINATRA | 14,5 |
| Salade, vinaigrette de tomates confites, toasts de pain au chèvre de Sainte-Maure de Touraine, miel, magret de canard fumé, artichauts grillés et crème balsamique de Modène | |
| ZUCCHINE | 16 |
| Salade, roquette, vinaigrette de tomates confites, panissa, tagliatelles de courgette au pesto, burrata (120g), olives taggiasche, artichauts grillés et crème balsamique de Modène | |
| CALAMARA | 17 |
| Salade, vinaigrette de tomates confites, encornets et crevettes marinés, rillettes de saumon, légumes grillés, croutons, tomates cerises rôties et crème balsamique de Modène | |
| INSALATA ANDRIA | 18,5 |
| Bouchées de pizza roulée garnie de sauce tomate et mozzarella sur un lit de salade, vinaigrette de tomates confites, burrata (120g), tomates cerises rôties
Accompagnement au choix : jambon de Parme ou Bresaola | |

PIZZAS

- | | |
|--|------|
| MARGHERITA | 8,5 |
| Sauce tomate, mozzarella
Options : poulet ou jambon italien aux herbes | |
| REGINA | 13,5 |
| Sauce tomate basilic, mozzarella, champignons frais, jambon italien aux herbes | |
| QUATRO FORMAGGI | 15 |
| Sauce tomate basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio copeaux de parmesan
Option : Chèvre de Ste Maure +3,50€ | |
| ORTOLANA | 13,5 |
| Sauce pomodoro, légumes grillés, tomates cerises rôties, tagliatelles de courgette au pesto, olives taggiasche et roquette
Option : mozzarella + 2€ | |
| CALABRIA | 16,5 |
| Sauce arrabbiata, mozzarella, polpettes bœuf/merguez hachés, légumes grillés, oignons rissolés, spianata, olives taggiasche, roquette et pickles d'oignons rouges
Option : sans spianata - 3€ | |
| BELLISSIMA | 17 |
| Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, tomates cerises rôties, rillettes de saumon, stracciatella, roquette et citron | |
| CAPRA FUMO | 15 |
| Sauce pomodoro, mozzarella, miel, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, magret fumé et roquette | |
| ALTO | 14 |
| Crème fraîche, mozzarella, oignons rissolés, taleggio, pommes de terre grenailles, speck de montagne et roquette | |
| CAMPI | 17,5 |
| Sauce tomate ou crème fraîche, mozzarella, jarret de bœuf confit, gorgonzola affinato, crème fraîche, tomates cerises rôties, œuf et oignons rissolés | |
| CALZONE CLASSICA « en chausson » | 14 |
| Sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf, jambon italien aux herbes, huile d'olive au basilic frais | |
| CALZONE VIVO « en chausson » | 14,5 |
| Sauce arrabbiata, mozzarella, émincé de poulet aux épices italiennes, peperoncini Lombardi, œuf, oignons rissolés et huile d'olive pili pili | |

Retrouvez vos incontournables comme la Regina, la Margherita ou la Siciliana.

Composez votre pizza selon vos envies...

1. La base :	6,5
La pâte faite maison, de la mozzarella et une base au choix : sauce tomate, crème, arrabbiata, tartufo	
2. Les ingrédients* :	
Chèvre Sainte-Maure de Touraine	3,5
Taleggio	2
Gorgonzola	2
Stracciatella	3,5
Parmesan	2
Poulet aux épices italiennes	3,5
Jarret de bœuf confit	4
Magret de canard fumé	4,5
Jambon italien aux herbes	3
Champignons frais	2
Légumes grillés	3
Oeuf	1,5
Saumon frais	4,5
Spianata	3,5
Olives taggiasche	2

Votre bon plan ! * Base + 3 ingrédients au choix 15
Base + 5 ingrédients au choix 18,5

*sans doublon d'ingrédients

PASTA ET RAVIOLES

- | | |
|---|------|
| PUGLIA | 14,5 |
| Spaghetti quadrato, pesto vert, burrata (120g), roquette
Garniture au choix : jambon italien aux herbes, julienne de jambon de Parme, poulet émincé aux épices italiennes | |
| POMODORO | 6,5 |
| Rigatoni, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic frais
Options : stracciatella ou émincé de poulet aux épices italiennes ou spianata + 3,5€ | |
| CARBONARA ITALIA | 16,5 |
| Spaghetti quadrato, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'œuf et poivre 5 baies | |
| BOLOGNESE | 11 |
| Rigatoni, sauce tomate, viande hachée et jarret de bœuf confit, brunoise de légumes et basilic frais | |
| TRIANGOLI TARTUFO (gratinés) | 13,9 |
| Ravioles à la truffe, crème tartufo, mozzarella et roquette
Option : jambon italien aux herbes + 3€ | |
| OCEANO | 15,5 |
| Rigatoni, crème citron de Sicile, saumon frais, stracciatella, tomates cerises rôties, citron et basilic frais | |
| TRAPPOLE | 17 |
| Rigatoni, sauce vierge, encornets et crevettes marinés, légumes grillés, basilic et citron | |
| POLPETTA PICCANTI | 15,5 |
| Spaghetti quadrato, sauce arrabbiata, tomates cerises rôties, polpettes bœuf/merguez, basilic frais | |

Carbonara italia

Bolognese

Risotto verdure

RISOTTO

- | | |
|--|----|
| RISOTTO VERDURE | 14 |
| Risotto au parmesan, légumes grillés, basilic frais et copeaux de parmesan | |
| Personnalisez votre risotto Verdure :
Emincé de poulet aux épices italiennes + 3,50€
Stracciatella + 3,50€
Poulet crousty + 4,50€ | |

BURGER

- | | |
|--|----|
| BURGER VESUVIO | 20 |
| Bun noir, caviar de poivrons, taleggio, steak haché de bœuf VBF 150g, oignons rissolés, cornichons aigre-doux, tomates cerises, roquette et frites | |

Prix nets en T.T.C. Exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Burger Vesuvio



ANTIPASTI

... à partager dans la convivialité ...

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| • Jambon de Parme | 6,5 | • Caviar de poivrons et son gressin | 3,5 |
| • Bresaola | 6,5 | • Involtini chèvre speck | 4 |
| • Jambon italien aux herbes | 4,5 | • Gorgonzola affinato, roquette, crème balsamique | 4,5 |
| • Panissa | 3 | • Olives taggiasche, roquette | 4 |
| • Fritto misto, caviar de poivrons | 4 | • Suppli al telefono | 4 |
| • Stracciatella et caviar de poivrons | 5,5 | • Rillettes de saumon, gressin | 6 |
| • Burrata (120g) et huile, basilic, roquette | 5,5 | • Spianata piccante | 5 |
| • Calamarinato | 6 | • Peperoncini Lombardi | 2,5 |

NOS BOX

à partager pour 2 personnes

BOX ANTIPASTI CLASSICA	15
Bresaola, jambon de Parme, jambon italien aux herbes, câpres italiennes, roquette, rillettes de saumon, gressin, gorgonzola affinato, peperoncini marinés	
BOX TIEPIDA	11
Stromboli, caviar de poivrons, panissa, suppli al telefono	
BOX DUO STROMBOLI	9
2 Strombolis, sauce tomate, mozzarella, caviar de poivrons	

PIZZAS PICCINA *Pour les petites faims...*

servies avec salade verte

- | | |
|---|-----|
| PICCINA REGINA | 7 |
| Sauce tomate basilic, mozzarella, champignons frais et jambon italien aux herbes | |
| PICCINA 4 FORMAGGI | 7,5 |
| Sauce tomate basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio et copeaux de parmesan | |
| PICCINA SALMONE | 8,9 |
| Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, rillettes de saumon, tomates cerises rôties, roquette, citron | |
| PICCINA ORTOLANA | 6,5 |
| Sauce pomodoro, légumes grillés, tagliatelles de courgette au pesto, tomates cerises rôties, roquette
Option : mozzarella + 1€ | |

SALADES GOURMANDES

- | | |
|--|------|
| CAESARIO | 15,5 |
| Salade, sauce Caesar, œuf dur, anchois marinés, poulet pané, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, croutons | |
| CAPRINATRA | 14,5 |
| Salade, vinaigrette de tomates confites, toasts de pain au chèvre de Sainte-Maure de Touraine, miel, magret de canard fumé, artichauts grillés et crème balsamique de Modène | |
| ZUCCHINE | 16 |
| Salade, roquette, vinaigrette de tomates confites, panissa, tagliatelles de courgette au pesto, burrata (120g), olives taggiasche, artichauts grillés et crème balsamique de Modène | |
| CALAMARA | 17 |
| Salade, vinaigrette de tomates confites, encornets et crevettes marinés, rillettes de saumon, légumes grillés, croutons, tomates cerises rôties et crème balsamique de Modène | |
| INSALATA ANDRIA | 18,5 |
| Bouchées de pizza roulée garnie de sauce tomate et mozzarella sur un lit de salade, vinaigrette de tomates confites, burrata (120g), tomates cerises rôties
Accompagnement au choix : jambon de Parme ou Bresaola | |

PIZZAS

- | | |
|--|------|
| MARGHERITA | 8,5 |
| Sauce tomate, mozzarella
Options : poulet ou jambon italien aux herbes | |
| REGINA | 13,5 |
| Sauce tomate basilic, mozzarella, champignons frais, jambon italien aux herbes | |
| QUATRO FORMAGGI | 15 |
| Sauce tomate basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio copeaux de parmesan
Option : Chèvre de Ste Maure +3,50€ | |
| ORTOLANA | 13,5 |
| Sauce pomodoro, légumes grillés, tomates cerises rôties, tagliatelles de courgette au pesto, olives taggiasche et roquette
Option : mozzarella + 2€ | |
| CALABRIA | 16,5 |
| Sauce arrabbiata, mozzarella, polpettes bœuf/merguez hachés, légumes grillés, oignons rissolés, spianata, olives taggiasche, roquette et pickles d'oignons rouges
Option : sans spianata - 3€ | |
| BELLISSIMA | 17 |
| Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, tomates cerises rôties, rillettes de saumon, stracciatella, roquette et citron | |
| CAPRA FUMO | 15 |
| Sauce pomodoro, mozzarella, miel, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, magret fumé et roquette | |
| ALTO | 14 |
| Crème fraîche, mozzarella, oignons rissolés, taleggio, pommes de terre grenailles, speck de montagne et roquette | |
| CAMPI | 17,5 |
| Sauce tomate ou crème fraîche, mozzarella, jarret de bœuf confit, gorgonzola affinato, crème fraîche, tomates cerises rôties, œuf et oignons rissolés | |
| CALZONE CLASSICA « en chausson » | 14 |
| Sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf, jambon italien aux herbes, huile d'olive au basilic frais | |
| CALZONE VIVO « en chausson » | 14,5 |
| Sauce arrabbiata, mozzarella, émincé de poulet aux épices italiennes, peperoncini Lombardi, œuf, oignons rissolés et huile d'olive pili pili | |

Retrouvez vos incontournables comme la Regina, la Margherita ou la Siciliana.

Composez votre pizza selon vos envies...

- | | |
|--|-----|
| 1. La base : | 6,5 |
| La pâte faite maison, de la mozzarella et une base au choix : sauce tomate, crème, arrabbiata, tartufo | |
| 2. Les ingrédients* : | |
| Chèvre Sainte-Maure de Touraine | 3,5 |
| Taleggio | 2 |
| Gorgonzola | 2 |
| Stracciatella | 3,5 |
| Parmesan | 2 |
| Poulet aux épices italiennes | 3,5 |
| Jarret de bœuf confit | 4 |
| Magret de canard fumé | 4,5 |
| Jambon italien aux herbes | 3 |
| Champignons frais | 2 |
| Légumes grillés | 3 |
| Oeuf | 1,5 |
| Saumon frais | 4,5 |
| Spianata | 3,5 |
| Olives taggiasche | 2 |



Votre bon plan ! * Base + 3 ingrédients au choix 15
Base + 5 ingrédients au choix 18,5

*sans doublon d'ingrédients

PASTA ET RAVIOLES

- | | |
|---|------|
| PUGLIA | 14,5 |
| Spaghetti quadrato, pesto vert, burrata (120g), roquette
Garniture au choix : jambon italien aux herbes, julienne de jambon de Parme, poulet émincé aux épices italiennes | |
| POMODORO | 6,5 |
| Rigatoni, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic frais
Options : stracciatella ou émincé de poulet aux épices italiennes ou spianata + 3,5€ | |
| CARBONARA ITALIA | 16,5 |
| Spaghetti quadrato, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'œuf et poivre 5 baies | |
| BOLOGNESE | 11 |
| Rigatoni, sauce tomate, viande hachée et jarret de bœuf confit, brunoise de légumes et basilic frais | |
| TRIANGOLI TARTUFO (gratinés) | 13,9 |
| Ravioles à la truffe, crème tartufo, mozzarella et roquette
Option : jambon italien aux herbes + 3€ | |
| OCEANO | 15,5 |
| Rigatoni, crème citron de Sicile, saumon frais, stracciatella, tomates cerises rôties, citron et basilic frais | |
| TRAPPOLE | 17 |
| Rigatoni, sauce vierge, encornets et crevettes marinés, légumes grillés, basilic et citron | |
| POLPETTA PICCANTI | 15,5 |
| Spaghetti quadrato, sauce arrabbiata, tomates cerises rôties, polpettes bœuf/merguez, basilic frais | |

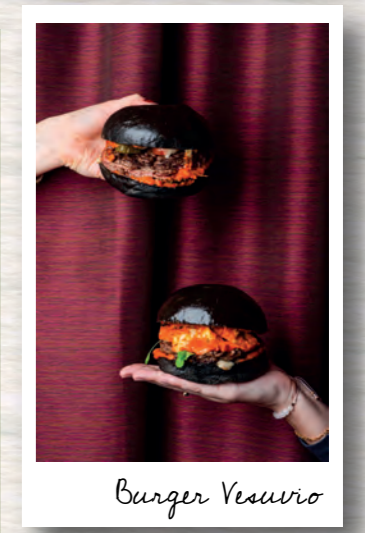


RISOTTO

- | | |
|--|----|
| RISOTTO VERDURE | 14 |
| Risotto au parmesan, légumes grillés, basilic frais et copeaux de parmesan | |
| Personnalisez votre risotto Verdure :
Emincé de poulet aux épices italiennes + 3,50€
Stracciatella + 3,50€
Poulet crousty + 4,50€ | |

BURGER

- | | |
|--|----|
| BURGER VESUVIO | 20 |
| Bun noir, caviar de poivrons, taleggio, steak haché de bœuf VBF 150g, oignons rissolés, cornichons aigre-doux, tomates cerises, roquette et frites | |



Prix nets en T.T.C. Exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.