

IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

LA FABBRICA

37 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET



LA NOSTRA STORIA

L'histoire commence à 1404 km de Paris, dans un tout petit village sarde: Tadasuni

C'est de là, que Raffaella et Angelino ont commencé leur histoire en 1949, pleine de partage, famille, amitié, dur labeur, dans le respect, les larmes, la joie et tutti quanti....

Un long voyage à travers deux îles, un continent, une autre époque...

Cette histoire est aujourd'hui racontée ici par ses enfants, petits-enfants et arrières petits- enfants.

Cette histoire c'est la nôtre, c'est un peu la vôtre aussi à travers notre accueil, notre carte Gusto & Tradizione aux couleurs des plus généreuses recettes de toute l'Italie.

Ainsi, afin d'élaborer nos cartes 4 saisons, nous avons sélectionné avec nos partenaires Italiens, les meilleurs produits dans le respect et la tradition culinaire italienne.

Benvenuti e buon appetito!



CONDIVIDIAMO *-Planches Signatures à partager*

La Cagliari

Per 2 25€ *Per 4* 48€

La Tadasuni

74€

Planche de 1 mètre (6/8 personnes)

Boulettes de bœuf, bruschetta aux cèpes, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata, mortadelle, pecorino Sardo (fromage)

ANTIPASTI *-Entrées à partager ou uniquement pour toi !*

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa sauce tartare maison

Bruschetta porcini e stracciatella.... 15€ 

Tranche de pain de campagne, cèpes et stracciatella

Polpette della Nonna.... 15€

Boulettes de viande de bœuf de mémé Raffaella, sauce tomate San Marzano

Burrata di bufala e pomodori.... 15€ 

Bien crémeuse au lait de bufflonne avec ses petites tomates, pain sarde carasau, basilic

Salumi e pecorino Sardo.... 16€

Charcuteries / fromages :
Jambon de Parme Cavazzuti 24 mois
mortadella, spianata, pecorino Sarde (fromage)

 Veggie - la liste des allergènes sur demande !



PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches Al dente comme en Italie !

La vera Carbonara 22€

La recette romaine : rigatoni, jaune d'œuf battu, pecorino (fromage), guanciale (joue de porc).
Pas de crème fraîche ragazzi !

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h 24€

La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, parmesan, cuisson 4h, indétrônable !

Linguine alle vongole e bottarga ... 24€

La vraie pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

Linguine ai porcini...21€

Pâtes aux cèpes bouchons, persillade et thym

Rigatoni alla norma ... 18€

La recette sicilienne aux aubergines, sauce tomate et parmesan

Malloreddus all'arrabiata..... 18€

Recette avec sa sauce tomate épicée et parmesan, carasau

Pasta con le polpette...22€

Petites pâtes Sarde aux boulettes de viande (bœuf) de mémé Raffaella, sauce tomate, pecorino

La nostra Milanese di Vitello 29€

Belle escalope de veau panée, pommes au four ou salade verte

MENU DEJEUNER 25€

• Uniquement le midi, du mardi au vendredi

BOISSONS AU CHOIX

Bière peroni 25cl /
Verre de vin
Coca / Coca zéro
1/2 eau gazeuse / plate

PLATS AU CHOIX

Pizza 4 fromages /
Margherita / Regina
Pâtes arrabiata / pâtes aux aubergines / suggestion du jour

DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

PIZZE

Prima, durante e dopo... la Nostra Pizza!

Margherita 14€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella
fior di latte / basilic

Vegetariana 19€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di
latte / aubergines / courgettes / poivrons /
artichauts / basilic

Calzone 20€

Sauce tomate San Marzano / basilic / oeuf
mozzarella fior di latte / jambon blanc /
champignons

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola / mozzarella fior di latte /
capra (chèvre) / scamorza / basilic

Angelino 22€

Sauce tomate San Marzano / tomates séchées /
mozzarella fior di latte / jambon de Parme
"Cavazzuti" 20 mois / burrata

Tartufata 24€

Mozzarella Fior di latte / champignons /
crème de truffe / roquette / burrata /
copeaux de parmesan / copeaux de truffes

La Siciliana....17€

Sauce tomate San Marzano / anchois Delfino /
câpres / olives taggiasche / origan / basilic

Regina 18€

Sauce tomate San Marzano / jambon cuit,
mozzarella fior di latte / champignons / basilic

Pescatore 19€

Sauce tomate San Marzano / thon Calabrais /
tomates
cerises / oignons rouges / mozzarella fior di latte
/ origan

Diavola 20€

Sauce tomate San Marzano / gorgonzola,
spianata piquante / mozzarella fior di latte

Pistacchio 22€

Mozzarella fior di latte / Mortadella (porc) /
pistaches / burrata / pesto de pistache

Giuseppe.... 19€

Pesto de basilic / pignons de pins /
champignons / tomates séchées /
stracciatella / basilic

SUPPLÉMENTS PIZZE

Roquette / aubergines / câpres / champignons / olives taggiasche / poivrons /
oignons rouge / œuf / anchois / tomates séchées **2€**

Jambon blanc / parmesan / scamorza / gorgonzola / mortadelle / mozzarella **3€**

Spianata picante / jambon de Parme / artichauts / thon calabrese / stracciatella **4€**

Carpaccio de truffes / burrata **6€**

DOLCI

-Pour les plus gourmands

Tiramisù classico 10€

Remonte moi le moral !!!

Le vrai, l'original au café (sans alcool)

Fondente al cioccolato 11€

Moelleux tout chocolat, crème fouettée à l'italienne

Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

Bello chou all'italiana.... 10€

Chou "A Pineta" glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et notre crème fouettée

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

DOUCEURS GLACÉES

Gelati artigianali...

Vanille / Fraise / Citron

1 boule : 4.50€ - 2 boules: 9€

Supplément Chantilly : 3€

Affogato.... 9€

Le "café noyé" italien avec sa glace vanille et son espresso bien chaud

DIGESTIVI 12€

Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Grappa Dileta, Limoncello, Myrthe, Cognac, Armagnac

LES BULLES

Coupe de Prosecco 12cl 9€

Bouteille de Prosecco 75cl 34€

Bouteille de champagne brut EPC 75cl 95€



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

COCKTAILS 12 €

Apérol Spritz : apérol, eau gazeuse, Prosecco

Hugo Spritz : liqueur fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, prosecco

Campari Spritz : campari, eau gazeuse, prosecco

Napoli Spritz : limoncello, eau gazeuse, basilic, prosecco

Mojito : rhum, sucre, eau gazeuse, citron vert, menthe

Negroni : gin, campari, vermouth rouge, zeste d'orange

Americano : campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Le Mule : Gin ou vodka, citron vert, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !!

SOFTS 6 €

Coca, Coca zéro, French Tonic, Red Bull

Limonata Polara Siciliana (Originale ou Citron)

Maison Di Frutta

Jus de pêche, jus de tomate, jus de pomme,
jus d'orange

BULLES

Champagne EPC...95€

Coupe de prosecco (12cl)9€

Bouteille de prosecco du mois (75cl) 34€

APERITIVI

Martini rouge, blanc.... 8€

Pastis Casanis.... 8€

Campari.... 8€

Kir : cassis, pêche, mûre 9€

Kir prosecco : cassis, pêche, mûre 11€

ACQUA

50cl

1Litre

Santa Lucia

5€

7€

Plate ou gazeuse

LA BIRRA

25cl

33cl

50cl

Pression Peroni

5,5€

10€

Dolomiti non filtrata

5,5€

Forst sans alcool

6€

DIGESTIVI 11€

Get 27, Get 31, Cognac, Armagnac,

Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro,

Grappa Dileta, Limoncello, Myrthe

ALCOLICI

Verre

Bouteille

Rhum Pampero Especial

13€

130€

Rhum Diplomatico

14€

140€

Gin Gordon's

13€

130€

Gin Mare

15€

150€

Whisky Ballantine's

13€

130€

Whisky Jack Daniel's

13€

130€

Tequila San José Silver

13€

130€

Vodka absolut

13€

130€

WIFI SFR 6FC0
Angelino16

VINI



ROSSI - Rouge

Rapitala Reale Nero d'Avola Sicile

Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique

12cl

9€

37,5cl

18€

75cl

36€

Castello Monaci Piluna Primitivo Pouilles

Vigoureux et évocateur, ample.

Le goût est doux et concentré

38€

Zaccagnini Tralcetto Montepulciano Abruzzes

Intense avec un corps plein et robuste bien équilibré avec les qualités tanniques

9€

18€

36€

Caor Cannonau di Sardegna Quartomoro Sardaigne

Vin rouge idéal et de structure moyenne, très parfumé

42€

Barolo Ca Bianca Piemont

Fruité aux arômes intenses. La bouche est sur un fond de mûre et avec une finale longue et persistante

79€

Salcheto Chianti Biskero Toscane

Vin juteux, fruité, ouvert et joyeux

39€

Ulysse Etna, Sicile Sicile

Son parfum est intense et persistant.

Vinsec, souple et bien équilibré

42€

BLANCHI - Blanc

Il gambero soave classico Vénétie

Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique

12cl

8€

37,5cl

75cl

32€

Vermentino un anno dopo Quartomoro Sardaigne

Vin au profil aromatique frais et minéral, vieilli pendant plus d'un an

39€

Rapitala Piano Maltese Sicile

Frais, léger, minéral, fort en personnalité

9€

18€

36€

ROSATI - Rosé

Rosammuri rosato Rapitala Sicile

Vin sec avec des notes fruitées. Bel équilibre

12cl

8€

37,5cl

16€

75cl

34€

Chiaretto di Bardolino DOCG Vénétie

Vif et frais, avec une agréable acidité, arômes fruités

9€

36€

WIFI SFR 6FC0
Angelino16