

IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

LA CREAZIONE

BOUTIQUE

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 Raffaela 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

La Scandolosa

125€

La Tadasuni

68€

Per 2 25€ *Per 4* 48€

Planche de 1m80 (env 12 personnes)

Planche de 1 mètre (6/8 persones)

Boulettes de boeuf, bruschetta genovese, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata, pecorino Sardo (fromage), antipasti de légumes grillés (option sans porc possible)

ANTIPASTI

-Entrées à partager ou uniquement pour toi !



Burrata di bufala tre stelle.... 14€

Tomates, pane carasau(pain sarde), huile d'olive, basilic



Bruschetta Genovese.... 9€

Tranche de pain de campagne, pesto du chef stracciatella, tomates confites

Polpette della Nonna.... 16€

Les vraies boulettes de mémé, 100% boeuf, sauce tomate, pétales de parmesan

Parma e pecorino.... 15€

Jambon de Pame Cavazzuti24 mois et Pecorino Sardo di Macomer (fromage)

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, sauce tartare maison



Antipasti alla griglia 13€

Artichauts, poivrons, tomates, courgettes, oignons aubergines olives et basilic

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

Branzino alla sarda.... 26€

Filet de bar snacké à la mode Sarde, légumes grillés



Parmigiana XL casa Angelino.....20€

Gratin d'aubergines et parmesan, sauce tomate San Marzano

La nostra Milanese di Vitello 32€

Belle escalope de veau panée, pommes au four

Tagliata di Manzo 38€

Noix d'entrecôte de boeuf grillée et tranchée à l'italienne, pommes de terre au four

MENU BAMBINI 15€

Jusqu'à 10 ans

1 sirop à l'eau ou 1 jus

Rigatoni tomate/ baby pizza
margherita
baby margherita jambon

Glace à l'italienne



MENU DEJEUNER 25€

BOISSONS AU CHOIX

PLATS AU CHOIX

- Bière peroni 25cl /
- Verre de vin
- Soft au choix
- ½ plate ou gazeuse

- Pizza 4 fromages
- Margherita /
- Regina
- pasta alla norma (aubergines)
- Pasta calabrese (thon)
- Suggestion du jour (pasta ou pizza)

DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef

• Uniquement le midi, du mardi au vendredi



CONTORNI

Accompagnements

Pomme au four romarin
Poêlée légumes du moment
Rigatoni tomate parmesan
Salade

6€

4€

PIZZE

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

- 

Margherita 15€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / basilic
- 

Vegetariana 19€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes,/champignons / artichauts /tomates confites / oignons/ basilic
- Calzone 21€

Sauce tomate San Marzano / basilic / oeuf mozzarella fior di latte / jambon blanc / champignons
- Angelino 23€

Sauce tomate San Marzano / tomates séchées / mozzarella fior di latte / jambon de Parme“Cavazzuti” 20 mois / burrata d’Oro
- Diavola 20€

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

- Regina 19€

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

Bari 24€

Mozzarella fior di latte /truffe/ artichauts grillés / roquette / burrata / parmesan
- Tartufata 25€

sauce tomates San Marzano / Mozzarella fior di latte / truffes/ Jambon de parme/ roquette/ parmesan râpé
- Marinara 17€

Sauce tomate San Marzano / anchois Delfino / câpres /olives taggiasche / origan / basilic
- Pescatore 20€

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

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola / mozzarella fior di latte / pecorino / Scarmorza/ capra(chèvre), basilic

SUPPLÉMENT PIZZE

- Roquette / aubergines / câpres / champignons / olives taggiasche oignons/ oeuf / anchois / tomates séchées

2€

Spianata Piccante / jambon de Parme ou blanc /artichauts thon calabrese

4€
- Stracciatella / parmesan / gorgonzola / mozzarella

3€

Carpaccio de truffes / Buratta

6€

La pasta calabrese ... 20€

Casarecce,sauce San Marzano, thon callipo, olives, câpres, oignons rouges

La vera Carbonara 23€

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

Spaghetti alle vongole e bottarga ... 25€

La vrai pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

Fusillone alla norma...19€

La vraie recette des pâtes aux aubergines, sauce tomate , ricotta sèche et basilic

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h 25€

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

Gnocchi al pesto genovese.....19€

Pesto de basilic, stracciatella 3 stelle, pignons de pin

PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches Al dente comme en Italie !

Tagliatelle al ragù bolognese...22€

L'inégalable pasta à la bolognaise cuisson 4h 100% viande de boeuf, parmesan

Ravioli di tartufo25€

Pétales et crème de truffes, parmesan

Pasta ai gamberi25€

Spaghetti aux gambas, la recette de notre capo Andrea

DOLCI

-Pour les plus gourmands

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

Tiramisù classico 9€

Remonte moi le moral !!! Le vrai, l'original au café

Fondente al cioccolato 9€

Fondant au chocolat, glace à l'italienne vanille

Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

Fragola e panna ...9€

Fraises généreusement servies avec mascarpone à la vanille

Torta al limone.... 10€

Tarte au citron meringuée et menthe fraîche

Chouchou version Angelino.... 9€

Chou XL à la pistache de Sicile, framboises et

DOUCEURS GLACÉES

Glace à l'italienne vanille 8€

Choisis ton topping

noisettes torréfiées • coulis de fruits rouges • coulis de caramel • sauce chocolat

Affogato.... 8€

Le “café noyé” italien avec sa glace vanille et son espresso bien chaud et ses noisettes

Sgroppino....9€

Le colonel façon italien à base de sorbet citron, vodka, et menthe



Veggie - la liste des allergènes sur demande !