

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)

Beignets de mozzarella, bruschetta pomodori pesto, 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 !

Tortino di Zio Giovanni... 12€



Petit écrasé de pommes de terre, crèmes de truffes et parmesan

Bruschetta nazionale.... 9€



Tranche de pain de campagne, tomates oubliées,pesto, ail, basilic

Frittelle di mozzarella...11€



Beignets de mozzarella “Simonetta”, mesclun de salade

Parma e pecorino.... 15€

Jambon de Parme Cavazzuti 24 mois et Pcorino Sardo di Macomer (fromage)

Calamari fritti alla romana.... 17€

Comme à Rome, sauce tartare maison

Antipasti misti alla griglia 14€



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

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

Branzino alla sarda.... 28€

Filet de bar snacké, légumes de saison

La nostra Milanese di Vitello 32€

Belle escalope de veau panée, pommes au four

Tagliata di Manzo all'italiana 38€

Noix d’entrecôte de boeuf grillée et tranchée pétales de parmesan, roquette

Pomme au four romarin- poêlée légumes du moment- Rigatoni tomate parmesan(6€) - Salade de mesclun (5€)

MENUS

BAMBINI 15€

Jusqu’à 10 ans

- 1 sirop à l’eau ou 1 jus
- Rigatoni tomate/
- Baby pizza margherita ou margherita jambon
- Glace à l’italienne

MENU DEJEUNER 25€

1 BOISSON+ 1 PLAT+ 1 CAFE DESSERT

- Bière peroni 25cl
- Verre de vin du moment
- Soft au choix
- ½ plate ou gazeuse
- Pizza 4 fromages/ regina / margherita
- Cacio e pepe/ Bandiera italiana/ Plat du jour

+ 1 café et 2 mini desserts du chef

*Uniquement le midi, du mardi au vendredi



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

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

Margherita 15€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / basilic

Vegetariana 20€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes,/champignons / artichauts /tomates confites / oignons

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 / mozarella fior di latte

Toscana..... 22€

Mozzarella Fior di latte/ cèpes/ saucisse au fenouil/potimarron

Regina 20€

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

Parmigiana 19€

Sauce tomate San Marzano/mozzarella fior di latte, aubergines fondantes, parmesan

Tartufata (revisitée) 25€

Mozzarella Fior di latte, crème et carpaccio de truffes jambon cuit, stracciatella

Marinara 18€

Sauce tomate San Marzano /anchois Delfino/ câpres /olives taggiasche / organ

Pescatore 20€

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

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola / mozzarella fior di latte / Scarmorza/ capra(chèvre)

SUPPLÉMENT PIZZE *Toutes nos pizze sont garnies de belles feuilles de basilic

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/crème de truffes / Buratta

6€

PRIMI PIATTI Pâtes fraîches fabrication maison avec les machines Angelino, attention ragazzi AL DENTE!

La bandiera italiana ... 19€

Casarecce aux couleurs du pays: sauce tomate San Marzano, stracciatella, basilico

Cacio e pepe...19€

Vous êtes à Rome! Rigatoni au pecorino romano et poivre noir

Casarecce ai porcini salsiccia toscana...24€

La pasta aux cèpes, saucisse toscane au fenouil, potimarron

La vera Carbonara 23€

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

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h 25€

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

Tagliatelle di tartufo 25€

carpaccio d truffes, crème de truffes, parmesan

Spaghetti alle vongole e bottarga ... 25€

La vrai pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

Gnocchi gorgonzola noci, zucca.....24€

Gnocchi de pommes de terres au four, noix, crème de potimarron

Ravioli ricotta spinacci...24€

Farce à la ricotta et épinards, sauce tomate, et parmesan

DOLCI -Pour les plus gourmands

Caffè Goloso (gourmand) 11€

Déclinaison de desserts du chef, demandez les!

Tiramisù classico 9€

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

Fondente al cioccolato 9€

Fondant au chocolat, sauce caramel salé,crème italienne

Torta mela pizzaiolo

Tarte aux pommes cannelle cuite au four à pizza, et sa glace vanille

Panna cotta....9€

Saveur vanille, coulis mangue

Tiramisu pistacchio e lampone.... 9€

La déclinaison Angelino à la pistache et aux framboises

DOUCEURS GLACÉES

Glace à l'italienne sunday vanille 8€

Choisis ton coulis sans supplément ;-)

Fruits rouges • caramel • sauce chocolat

Affogato.... 7€

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

Sgroppino....8€

Le colonel à l'italienne: sorbet citron, grappa blanche, menthe façon smoothie crémeux