

RESTAURANT ET CUISINE ITALIENNE

ANTIPASTI

1 Entrée = 8€ * 2 Entrées = 14€ * 3 Entrées = 20€ * 4 Entrées = 26€ * 5 Entrées = 32€

Arancini a la sicilana

Boulettes de risotto a la tomate pané, Caciocavallo râpé

Prosciutto Di Parma

Jambon de Parme ultra fondant, affiné, 18 mois

Spianata Calabrese

Saucisson piquant importé directement de Calabre

Salame Cacciatore

Saucisson italien à découper soi-même

Involtini

Aubergine grillée, mousse ricotta parmesan, amande

Pizzetta frita

Roquette, sauce tomate, billes de mozzarella, parmigiano 24 mois

Cheesy pop

caciocavallo panée et frit, sauce maison

Pouille dans parme (sup 4€)

La rencontre la plus fatale entre le jambon de Parme et la burrata extrêmement crémeuse

Trilogi Di Fromaggi

Sélection du jour par le chef

Burrata

120g de pur bonheur

Burrata pesto (sup 2€)

120g de pur bonheur remplie de pesto

Stracciatella

Le coeur de la Burrata ultra crémeux

Camembert Di Bufala

Une pâte molle, une saveur unique remplie de douceur

Mozzarella Billes

Billes de mozzarella ultra fondantes

Declinazione 22€

Stracciatella, demi saucisson italien, jambon de Parme affiné 18 mois, spianata, cheesy pop, olives, roquette, mozzarella bille, pizzetta frit

LES PIZZAS ÉPATENT...

Margarita

Sauce tomate, mozzarella, olives

9,50€

Vero napoletana

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

10€

Calzone

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien aux herbes, oeuf

13€

Scarmorza

Crème fraîche, mozzarella, scarmorza, pomme de terre, jambon de Parme affiné 18 mois

13€

Regina

Sauce tomate, mozzarella, après cuisson: jambon blanc italien aux herbes, champignons

13,50€

Vivaldi

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, champignons

12,50€

Vesuvio

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, oeuf

13,50€

Manzo

Sauce tomate, mozzarella, viande hâchée, pommes de terre, provola fondant, tomates confites

13€

Parme

Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme affiné 18 mois, Burrata, roquette

15€

Quattro formaggi

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola à la cuillère, chèvre, taleggio

14,50€

Pollo

Crème fraîche, mozzarella, poulet, chèvre frais, oignon rouge

14€

Pesce

Crème fraîche, mozzarella, saumon frais cuit, pommes de terre, boursin, zeste de citron vert

16€

Couronne

Crème fraîche, mozzarella, roquette, saumon cru, chèvre frais, pignon de pain torréfié

16€

Des pâtes...

Mais surtout faites maison

Linguine carbonara

Jaune d'oeuf, pecorino, pancetta

14€

Linguine carbonara dans la meule de parmigiano 24 mois

Jaune d'oeuf, pancetta, grappa

19,50€

Salmonara

Jaune d'oeuf, crème, pecorino, saumon confit

19€

Linguine tomato Burrata

Sauce tomate, burrata, basilic, huile d'olive

16€

Gnocchetti polpetta di vitello

Boulettes de veau, sauce tomate, parmesan, aubergine gratinée

17€

Linguine alle vongole

Palourdes, persillade, tomates confites, piment, vin blanc

17€

Gnocchetti pesto pistacchio

Stracciatella, pesto basilic pistache, chips de parmesan

17€

Lasagne maison gratinée

Au bon ragoût de bœuf servi avec salade verte

16€

Aujourd'hui c'est ravioli, et farce maison !

Raviolis tomate confite basilic

Raviolis farcis de tomates confites basilic et burrata, bouillon de légumes et parmesan, stracciatella

17€

Des salades

OUI même en hiver

Ave Cesar

Sauce César, filet de poulet snacké, tomates cerises confites, oeuf dur, parmigiano affiné 24 mois, croûtons au pesto

15€

Bruschetta hivernal

Pain de campagne grillé à la sauce tomate et taleggio, cèpe, lard, stracciatella, crumble salé, accompagné de salade.

18€

Vegetarienne

Aubergines grillées, mozzarella bille di buffala, tomate confite, figue, pesto, amande torréfiée, roquette, crème balsamique

15€

On en fait tout un plat !

La larme du tigre

Filet de boeuf mariné façon thaï accompagné de salade, chou rouge, carottes, cacahuètes, coriandre

23€

Burger tipico Italien

Pain frais, boeuf 200g, chips de jambon de Parme, taleggio fondant, pesto, roquette, oignon rouge confit, tomate cerise.

20€

Tartare de bœuf à l'italienne

Coupé au couteau, pesto, crème balsamique, Parmigiano 24 mois d'affinage

17€

Salmon confit

Saumon confit à l'huile d'olive, chou rouge braisé, sauce vierge aux senteurs italiennes

22€

Calimero

Demi-magret de canard, sauce au vin rouge et oignons, gnocchetti aux cèpes gratinés au scamorza.

23€

Risotto

Risotto parmesan mascarpone, nduja (pâté de chorizo italien), jus de poivron vert confit, pignon de pain déglacé au vinaigre balsamique

21€

Menu pour enfants de moins de 12 ans

Menu Bambino

9,50€

Plats au choix

Pâtes sauce tomate ou Pizza jambon blanc aux herbes ou Chiffonade de jambon blanc aux herbes frites

Boissons au choix

Jus de pomme ou jus d'orange ou Coca-cola ou Sirop ou Limonade

Desserts au choix

mousse chocolat ou Coupe de glace 2 boules

C'est du gâteau !

Tiramisu

Servi à la part dans le plat, notre best-seller !!!

8€

Petit diabolotin

Pâte à pizza frite sucrée, caramel beurre salé maison, éclats de pistache, chantilly

9€

Méga cookie ultra fondant

Pépites de chocolat, Nutella, glace fior di latte

9€

Mousse au chocolat

Mousse façon sabayon, praliné maison

10€

Cremeux de citron

Palet breton, crème citron onctueuse, zeste de combava

8€

Panna Cotta pistache cerise

7€

Café gourmand

9€

Glaces

Café, caramel beurre sale, chocolat, citron vert, fior di latte, fraise, mangue, vanille

La boule 2€

Apéritifs

DON · CAMILLO

Boissons

Boissons chaudes

- Café 2€
- Double café 3,50€
- Capuccino 3,80€
- Irish coffee 9€
- Chocolat chaud 2,80€
- Chocolat viennois 3,80€
- Infusions 2,90€
- Thé nature ou aromatisé 2,90€

Sodas

- Cidre {25cl} 4€
- Coca-cola {33cl} 4€
- Coca-cola zéro {33cl} 4€
- Fuze tea {25cl} 4€
- Limonade {25cl} 4€
- fanta {25cl} 4€
- Perrier {33cl} 4€
- Schweppes {tonic/agrumes 25cl} 4€
- Sprite {25cl} 4€

Jus de fruits

- Au choix 4€
- Abricot, ananas, banane, fraise, multifruits, orange, pomme, tomate

Eaux minérales

- 1 litre 4€
- Evian plate, eau gazeuse
- 1/2 litre 3€
- Evian plate, eau gazeuse

Rhum {4cl}

Don papa 6,70€
Fruité, doux aux arômes de vanille, fruits confits, provenance Philippines

Emperor héritage 6,90€
Moelleux, caramélisé et fruité, provenance Île Maurice

Centenario 8€
Arômes de caramel mais également des notes épicées et de noisettes, provenance Costa Rica

Diplomatico 8,60€
Marquée par les notes de cake aux fruits, de raisins secs, de cacao, de cannelle, de clous de girofle, provenance Venezuela

Pixan 8 ans 9€
Gourmand et caramélisées, provenance Mexique

Cañero 9,60€
Doux et élégant en bouche, vanille et amandes, notes épicées, provenance République Dominicaine

Zaccapa xo 20€
Saveur de sucre, d'épices, de fruits, Provenance Guatemala

Botran 18 ans 10,50€
Longue persistance de la finale, très aromatique, provenance Guatemala

Ryoma 12€
Chaud et épicé avec un arrière goût persistant de baies, provenance Japon

Diplomatico vintage 16€
Robe ambrée et notes gourmandes de vanille et de caramel, Provenance Venezuela



Whisky {4cl}

Chivas 12 ans 7,50€
Notes de miel et de pomme mûre, douceur fruitée. Finale riche est prolongée, provenance Écosse.

Jack Daniel's 7,50€
Rond et équilibré avec des notes caramélisées et vanillées, provenance États-Unis

Rozeulieures origine 7,70€
Note épicée et puissantes, longue finale légèrement tourbée, provenance France

Telling small batch 8,20€
De caractère puissant et savoureux onctueuse, provenance Irlande

Eagle 9€
Saveur audacieuses, finale sèches et persistant provenance États-Unis

The six isles 9€
Riche, sucré, huileux, le tout enrobé de tourbe légère, provenance Écosse

W. Yamazakura 9€
Finale iodée, de vanille et de céréales, provenance Japon

Guillon cuvée 9,10€
Peu tourbé, arôme fumé, de sous-bois et de fruits, provenance France

Elijah craig 9,20€
Puissant, généreux, immédiatement fleuri et très épicé, provenance États-Unis

Akashi 9,50€
Final tout en notes, boisées, très élégante, provenance Japon

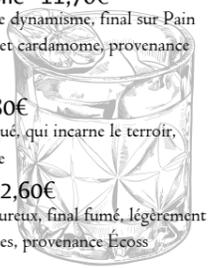
Aberlour 9,60€
Notes persistantes de tabac humide et de moka provenance Écosse

Glenfaclas 10,50€
Finale longue avec des notes de réglisse et de céréales, grillées provenance Écosse

Arran Amarone 11,70€
Équilibré, plein de dynamisme, final sur Pain épice, coriandre et cardamome, provenance Écosse

Brenne 11,80€
Élégant, sophistiqué, qui incarne le terroir, provenance France

Lagavullin 12,60€
Équilibré et chaleureux, final fumé, légèrement tourber et réglissées, provenance Écosse



le vin au verre

Rouge

	12cl	18cl	75cl
Cuvée du Don Camillo	3,50€	5,20€	22€
Bardolino	3,50€	5,20€	22€
Chinon	4,80€	7,20€	29€
Bordeaux	4,80€	7,20€	29€

Blanc

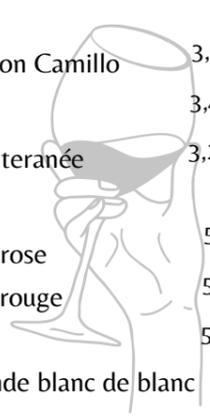
Cuvée du Don Camillo	3,50€	5,20€	22€
Uby de gascogne	4,80€	7,20€	30€
Chardonnay	3,50€	5,30€	22,50€

Rose

Cuvée du Don Camillo	3,50€	5,20€	22€
Bardolino	3,40€	5,20€	22€
Kairos méditerranée	3,20€	4,80€	20€

Bulles

Lambrusco rose	5,50€	7€	23€
Lambrusco rouge	5,50€	7€	23€
Prosecco	5,50€	7€	
Veuve lalande blanc de blanc	5€		23€



Cocktail avec alcool

Mojito 9,50€
Menthes fraîche, rhum, citron vert, limonade, sucre canne

Spritz 9,50€
Aperol, prosecco, limonade, orange rondelle

Pinã-colada 9,50€
Rhum, lait, purée coco, jus d'ananas

Spritz limoncello 9,50€
Limoncello, limonade, prosecco, citron

Lemon Passion 10€
Rhum, perrier, purée de passion, citron vert

Turin 9,50€
Whisky, jus de citron, sirop de sucre de canne, jus de fraise, blanc d'oeuf

Cocktail sans alcool

Mojito 7,50€
Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade

Pinã-colada 7,50€
Jus d'ananas, lait, purée coco

Dolce vita 7,50€
Perrier, purée de framboise monin, citron vert



Gin {4cl}

Elephant 7,90€
Finale fraîche, liqueuse. Saveur d'orange confites. Provenance Allemagne

Generous 7€
Tendre et poivré avec une finale légère. Provenance France

Hendricks 7,90€
Gin de caractère infusé de pétales de rose, de concombre, plantes et baies. Provenance Écosse

Ki No Bi 12€
Finale aux arômes d'agrumes, de fruits et coriandre. Très finement poivré et floral. Provenance Japon

Vodka {4cl}

La philosophe 8,20€
Nez frais et aux notes d'agrumes. Finement épicée, voire crémeux. Provenance France

Ciroc 8,90€
Très aromatique au nez et en bouche. Provenance France

Bières

Pression	25CL	33CL	50CL
Bud	3,20€	4,20€	6,20€
Lefte royale	4,70€	6€	9,20€
Bière Du moment	4,70€ /	6€	9,20€

Bouteille

- Jupiler sans alcool 5€
- Desperados 6€



Apéritifs

Ricard 3,10€

Americano 8€

Kir pétillant 5,20€

Martini, marsala, muscat, pineau, porto rouge, suze, kir 4,50€

Digestifs {4cl}

Get 27, get 31, limoncello, amaretto, bailey's, grappa, coitreau 5,50€

Poire d'olivier 7,50€

Armagnac laubade, cognac prestignac 8,70€