

# MENÙ



QUAND L'ANCIEN  
RÉFECTOIRE DES SOEURS  
VISITANDINES RENAÎT  
EN UN LIEU DE FÊTE ET  
DE GOURMANDISE OÙ  
L'ITALIE ET LA CORSE  
SONT À L'HONNEUR!

# FORMULES

## PAUSA PRANZO PAUSE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,90€

Selon les sélections du jour à l'ardoise.

### BOISSON

Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière Moretti  
en 25cl ou eau plate / pétillante en 25cl / soda

SERVICE COMPRIS

## MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS / 10€

LE MERCREDI / 8€

PÂTES À LA SAUCE TOMATE  
OU CARBONARA  
OU MINI PIZZA MARGHERITA

PANNA COTTA

OU

2 BOULES DE GLACE

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

Coloriage et crayons de couleur offerts !

SERVICE COMPRIS

## FORMULE PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / 16,90€

PIZZA DU MOMENT

DESSERT DU JOUR

### BOISSON

Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière Moretti  
en 25cl ou eau plate / pétillante en 25cl / soda

SERVICE COMPRIS

## ENTRÉE - ANTIPASTI À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



### PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et  
fromage d'Italie.

Piccola 12€  
Grande 18€

### PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et  
fromage de Corse.

Piccola 13€  
Maiò 19€

### BURRATA DI BUFALA ET CICCIO



Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés  
et marinés, pignons de pin.

Supplément jambon de parme 4€.

13€

### BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

Supplément jambon de parme 4€.

16€

### LUMACHE CROCCANTI

Croustillant d'escargots, champignons et sa  
crème basilic.

9€

### RILLETES AL TARTUFO



Rillettes à la truffe servies avec des toasts  
chauds.

12€

### CALAMARO

Encornets sautés à l'ail et persil.

10€

### INSALATA ITALIANA

Salade italienne avec ses toasts chauds au  
taleggio (fromage italien), lardons, tomates,  
mesclun et oignons rouges.

15€

### FOCACCINA



Pain romarin à l'huile d'olive, tomates séchées  
et olives.

Idéal pour accompagner fromage et charcuterie  
notamment la burrata !

6€



# PLATS

## PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

**PASTA AL TARTUFO**   22€

Pâtes, mascarpone, huile de truffe, parmesan et truffe fraîche.

Supplément jambon de parme 4€.

**PASTA FAGIOLI E COZZE**  17€

Pâtes, moules, haricots rouges et blancs.

Plat typique de Naples.

**PASTA AL PESTO ROSSO E BURRATA**  16€

Pâtes au pesto rouge, burrata et parmesan.

**RISOTTO ZAFFERANO E FUNGHI**  18€

Risotto au safran et champignons de saison.

## SECONDI : VIANDES ET POISSONS

**FILLETO BOCCA D'ORO** (Maigre) 19€

Poisson à la chaire blanche proche du bar, en filet, sauce beurre blanc, oeufs de truite, accompagné de légumes de saison.

**SCALOPPINA ALLA MILANESE** (env 180g) 21€

Escalope de veau à la milanaise accompagnée de pâtes à la sauce tomate San Matteo bio et basilic.

**STINCO DI MAIALE** (env 450g) 21€

Jarret de porc, sauce moutarde et bière corse (Pietra), accompagné de purée maison.

**TAGLIATA DI MANZO** (env 220g)  26€

Filet de boeuf Charolais avec sa crème champignon, accompagné de pommes de terre grenaille gratinées au parmesan.

# PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS




**MARGHERITA CAGOL**  12€  
Sauce tomate San Matteo bio,  
mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

**REGINA** 14€  
Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di  
latte, jambon cuit, champignons.

**QUATTRO FORMAGGI**   15€  
Base blanche ou sauce tomate, mozzarella  
fior di latte, gorgonzola, chèvre et scarmozza  
fumée.

**SALMONE** 18€  
Mascarpone, saumon fumé,  
mozzarella fior di latte, crème de ciboulette et  
citron.

**QUATTRO STAGIONI**  17€  
Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior  
di latte, jambon blanc, artichauts, poivrons,  
champignons.

**VEGETARIANA**  15€  
Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior  
di latte, champignons, oignons, tomates cerises,  
olives, poivrons, artichauts.

**SUPER TARTUFO LOVERS**  22€  
Crème de mascarpone à la truffe, mozzarella  
fior di latte, champignons frais et truffe  
fraîche.

**LIBERTÀ AUTUNNALE** 18€  
Sauce tomate San Matteo Bio, jambon de  
parme, gorgonzola, tomates confites, pesto,  
burrata et crème balsamique.

**CORSICA**  18€  
Crème d'artichaut, tomme corse, poitrine de  
porc fumée corse, confiture de figue et noix.

**DAVINCI (MEZZO E MEZZO)** 19€  
Pizza inspiration du chef, moitié calzone, moitié  
ouverte.  
Crème au pesto, filets de poulet, spianata  
(saucisson calabrese piquant), poivrons et  
scarmozza fumée.

## SUPPLÉMENT

Burrata.....	5€
Champignons.....	3€
Spianata.....	3€
Oeuf.....	1,5€
Truffe.....	6€
Jambon de parme.....	4€
Jambon blanc.....	3€
Filets de poulet.....	3,5€
Salade verte.....	3€



## DOLCI DESSERT

- PIZZA NUT EST LÀ**  7€  
Garnie d'une pâte à tartiner à la noisette.
- PANNA COTTA À LA VANILLE** 6€  
Coulis de fruits de saison.
- TIRAMISU**  9€  
Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.
- CRÈME BRULÉE À LA CHÂTAIGNE** 8€
- MOUSSE AU CHOCOLAT À LA TRUFFE** 12€
- FIADONE AU CITRON**  8€  
Spécialité Corse au brocciu et citron.
- BOULE DE GLACE AU CHOIX** 3€
- LA COUPE COLONNA**  10€  
Boule de glace citron arrosée de cedratine et vodka Grey Goose, 3cl.

**SI C'EST AUSSI BON,  
C'EST QUE TOUT  
EST FAIT MAISON,  
AVEC DES PRODUITS  
FRAIS ET DE SAISON!**