

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

<i>Antipasto à l'Italienne</i>	<i>15,00€</i>
<i>Carpaccio de boeuf</i> <i>(Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)</i>	<i>14,50€</i>
<i>Carpaccio de saumon frais (herbes fraîches et citron vert)</i>	<i>14,90€</i>
<i>Bresaola della Valtellina (viande de Grison)</i> <i>(Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)</i>	<i>16,00€</i>
<i>Salade Caprese (roquette, tomates, huile d'olive,</i> <i>véritable mozzarella di Buffalo, pesto de basilic frais)</i>	<i>14,00€</i>
<i>Véritable jambon «label Parme » et melon (en saison)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Salade Italienne</i>	<i>15,00€</i>
<i>(tomates cerise, oignons rouge, roquette, jambon de Parme,</i> <i>copeaux de parmesan)</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES

<i>Minestrone de légumes frais de saison au pesto de basilic</i>	<i>9,50€</i>
<i>Fondus au parmesan « maison »</i>	<i>11,50€</i>
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	<i>13,50€</i>
<i>Champignons à la Sicilienne</i> <i>(champignons, tomates fraîches, piment et ail)</i>	<i>12,50€</i>
<i>Scampi Il Padrino</i> <i>(tomate, crème, roquettes, copeaux de parmesan)</i>	<i>16,00€</i>
<i>Scampi à l'ail</i> <i>(ail, beurre, persil frais)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Scampi fritti, salade fraîcheur et sauce tartare</i>	<i>15,50€</i>
<i>Poêlée de scampi aux citrons et basilic, parfumée à</i> <i>l'ail doux</i>	<i>15,50€</i>

<i>Duo des scampi et St. Jacques</i>	<i>17,50€</i>
<i>(crème, basilic, flambés au cognac)</i>	
<i>Parmigiana di Melanzane</i>	<i>13,50€/15,50€</i>
<i>(Gratin d'aubergines à la mozzarella aux tomates et au parmesan)</i>	

LES VIANDES

<i>Escalope de Veau Milanaise</i> (Veau pané frit nature, sauce tomates)	18,00€
<i>Escalope de Veau alla Parmigianna</i> (Aubergine gratinée au parmesan, sauce tomates)	18,00€
<i>Escalope de Veau aux artichauts et ail</i> (Artichauts, tomates, ail, persil frais)	18,00€
<i>Escalope de Veau Picata Lombarda</i> (Vin blanc, rondelles de citrons)	18,00€
<i>Escalope de Veau Val d'Aostana</i> (Jambon de Parme , tomates fraîches, mozzarella)	18,50€
<i>Escalope de Veau Saltimbocca alla Romana</i> (Jambon de Parme, sauge, jus de cuisson, vin blanc)	18,50€
<i>Escalope de Veau Fagottino (roulade de veau au jambon , fromage), sauce crème, tomates, champignons</i>	19,50€
<i>Osso-bucco de Veau à la Milanaise</i>	21,50€
<i>Rognons de Veau Trifolato (champignons, ail, vin blanc)</i>	19,50€
<i>Rognons de Veau à la Dijonnaise (crème moutardé)</i>	19,50€
<i>Entrecôte Irlandaise (Angus) grillée (sauce au choix à 3,00€)</i>	23,00€
<i>Filet pur de Bœuf grillé Irlandais (sauce au choix à 3,00€)</i>	27,00€
<i>Côtes d'agneau grillées et ses garnitures des légumes</i>	22,50€

Les sauces : béarnaise, archiduc, poivre vert, gorgonzola, pizzaïola, Il Padrino (tomates, crème, champignons, échalotes, vin blanc) à 3,00€ et beurre maître-d'hôtel à 2,00€

« Tous nos viandes sont accompagnés des pâtes fraîches, pommes

frites, pommes croquettes ou pommes grenailles au romarin »

LES PÂTES

<i>Penne Rigate aux tomates cerise, basilic et pancetta légèrement fumée</i>	<i>13,50€</i>
<i>Penne à la Sorrentina (mozzarella, tomates fraîches, zestes de citron, ail, basilic)</i>	<i>14,00€</i>
<i>Penne aux quatre fromages</i>	<i>13,50€</i>
<i>Penne alla Amatriciana (Coulis de tomates, poitrine fumé, oignons, basilic et piment)</i>	<i>13,50€</i>
<i>Penne Carabinieri (scampi, pleurotes, oignons, tomates fraîches, crème au safran, basilic frais)</i>	<i>18,00€</i>
<i>Cannelloni traditionnel (3pcs.) (Pâtes fraîches farcies à la viande de veau hachée et légumes)</i>	<i>14,00€</i>
<i>Mille-feuilles de pâtes aux aubergines et tomates, à la mozzarella gratinée, parfumée au thym</i>	<i>15,50€</i>
<i>Orecchiette à la Pugliese (saucisses fraîches italienne, tomates, brocolis, piment, copeaux de parmesan)</i>	<i>16,50€</i>
<i>Trio de pâtes (2cvts)</i>	<i>32,00€</i>
<i>Spaghetti alle Vongole fraîches (Palourdes, tomates cerise, ail, huile d'olive, persil frais)</i>	<i>18,00€</i>
<i>Tagliatelle all'Ortolana (légumes frais de saison et pesto de roquette)</i>	<i>14,00€</i>
<i>Tagliatelle à l'encre de seiche aux scampi, asperges vertes, tomates cerise, ail, basilic frais</i>	<i>18,50€</i>

« La cuisine est un art qui prend du temps. Ici tout est préparé minute, ce qui signifie, que vous ne serez pas servi dans la minute. Prenez le temps de savourer le cadre, l'accueil et une gastronomie transalpine créative. »

Buon appetito

LES POISSONS

Sole meunière , pommes vapeur persillées (prix du jour)

Brochette de Gambas (en entrée et plat garnie) 17,90€/22,90€
aux herbes aromatiques, pommes de terre sautées au romarin

Filet de Dorade royale au citron vert et basilic 22,50€

Cabillaud royale aux poireaux, crème safranée 25,50€

Assortiment de poissons grillés, tomates fraîches 25,50€
à la ciboulette , légumes de saison

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Fettuccini Mare et Monti 21,50€
(Scampi, palourdes, calamars, moules, ail, champignons, tomates fraîches, persil frais)

Tagliata di Manzo alla Toscana 28,50€
(Filet pur de Bœuf Irlandais grillée et tranché, sauce au vinaigre balsamique, roquette et copeaux de parmesan)

Tortelloni farci à la truffe noire et champignons 18,00€
de bois (beurre monter à la sauge, copeaux de parmesan,...)

Escalope de Veau Il Padrino 18,50€
(Escalope grillée, vinaigre balsamique , roquettes et parmesan)

Tagliatelle Il Padrino au jambon de Parme, tomates confites, pignons de pin, crème de parmesan, roquette 18,00€

Le risotto aux asperges vertes, gambas et son croquant de jambon de Parme 22,50€

Salade poêlée de scampi , chèvre frais caramélisé au miel, tomates,... 18,50€

Les Desserts

<i>Tartuffo glacé au chocolat</i>	<i>6,50€</i>
<i>Coupe Amarena (glace vanille artisanale, cerises amarena)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Profiteroles à la glace vanille artisanale, chocolat maison</i>	<i>7,90€</i>
<i>Zabayon au Marsala et boule de glace à la vanille</i>	<i>7,50/9,50€</i>
<i>Pana cotta aux fruits rouge</i>	<i>7,00€</i>
<i>Tiramisù « maison » parfumé à l'amaretto</i>	<i>7,50€</i>
<i>Crème brûlée « maison »</i>	<i>6,50€</i>
<i>Cassata sicilienne (glace vanille aux fruits confits)</i>	<i>6,50€</i>
<i>Trio de sorbet (cassis, fruits passion, citrons, mangue)</i>	<i>8,00€</i>
<i>Dame blanche (glace artisanale), chocolat maison</i>	<i>7,00€</i>
<i>Coupe Brésilienne (glace artisanale)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Coupe aux fraises (en saison)</i>	<i>7,50€</i>
<i>Fraises melba (en saison)</i>	<i>8,00€</i>
<i>Carpaccio d'ananas</i>	<i>8,00€</i>
<i>(fines tranches d'ananas, coulis de framboise et boule du sorbet au mangue)</i>	
<i>Assortiment de fromages italiens</i>	<i>9,50€</i>
<i>(Gorgonzola, talegio, parmigiana)</i>	
<i>Café gourmand</i>	<i>7,50€</i>
<i>(un café ou un espresso accompagné d'un duo de mini -desserts)</i>	