



OUVERT
DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR
LE DIMANCHE MIDI

www.italielabas.fr

04 86 81 62 27



À LA CARTE

APERITIVO ALL'ITALIANA

1 Spritz

Frittelle aux algues / Lonza au gruë de cacao / Giardiniera de légumes Piémontais / Burrata AOP des Pouille et bruschetta
Anchois à l'huile d'olive / Gambas à la scapece, confiture de piment

25 euros

ENTRÉES

Calamar de la Méditerranée / Fenouil / Olives Taggiasche / Agrumes fermentés / Huile au persil

20 euros

Vitello tonnato / Café / Yuzu / Noisettes du Piémont

18 euros

Artichaut à la romana / Sauce Cacio e Pepe / Salsa verde / Bruschetta à la reglisse

18 euros

PLATS

Spaghetti de Gragnano / Jus de bouillabaisse / Tartare de gambas au citron noir / Herbes frites

24 euros

Cannelloni ricotta épinards / Sauce tomate / Sauce épinard / Fondue de parmigiano

20 euros

La Genovese Napolitaine :

Pâtes au ragù de boeuf et oignons rouges de Tropea / Caciocavallo

24 euros

Filet de bar / Sauce de palourdes et coques au safran / Cime di rapa / Sauce à l'ail / Pane fritto

28 euros

FROMAGE ET DESSERTS

Sélection de grands fromages AOP:

Taleggio au lait cru et noix / Occelli au marc de Barolo et confiture de raisin framboise
Gorgonzola et chocolat noir / Parmigiano affiné 5 ans et confit de fruits rouges et betterave

15 euros

Tiramisù / Arabica / Praliné café / Gruë de cacao

10 euros

Babà au rhum / Crème à la vanille / Agrumes

12 euros

Chocolat Amatika Valrhona / Poire pochée / Jasmin

12 euros



MENU VOYAGE EN ITALIE

Le menu est conçu pour toute la table
80 euros

Vitello tonnato / Café / Yuzu / Noisettes du Piémont

Pain carasau au café

Calamar de la Méditerranée / Fenouil / Olives Taggiasche

Agrumes fermentés / Huile au persil

Pain au charbon végétal

Spaghetti de Gragnano / Jus de bouillabaisse

Tartare de gambas au citron noir / Herbes frites

Pain au blé complet italien

Caille à la diavola / Rôti de scarole à la Napolitaine / Jus de caille au fenouil sauvage

Pain au levain au safran

Babà au rhum, crème à la vanille, agrumes

MENU MIDI

Du mercredi au vendredi
Entrée, plat et dessert 28 euros

MENU ENFANT

Entrée, plat et dessert 25 euros