

il Ristorante

LA CUCINA ITALIANA

INVERN025

NOTRE RECETTE SECRÈTE

S'ENTOURER DE TALENTS FORMIDABLES
ET UTILISER DES PRODUITS D'EXCELLENCE,
FRAIS ET DE SAISON,
SÉLECTIONNÉS DIRECTEMENT EN ITALIE
& CUISINÉS AVEC #AMORE PAR NOTRE CHEF.

DEPUIS 2006, VOICI LA RECETTE DE NOTRE BELLE AVENTURE !

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ PARMIS
LES PRINCIPALES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE ITALIENNES AOP*



*Appellation d'Origine Protégée

*#noicuciniamo #nouscuisinons
#produitsdesaison #produitsitaliens*

*Grazie
à tous nos producteurs
passionnés et engagés*

MOLINO AGUGIARO & FIGNA CASCINA GALLETO MACARIO CAFFÉ
VERGNANO GUALERZI LUXARDO MONTE DEL FRÀ CASA GAROFOLI
RUSSO 1899 SANT'ANTONIO TENUTE CANTAGALLO SAN PELLEGRINO
FRANTOIO BIANCO ALTHEA BIRRIFICIO MATH GRIMALDI BRUNA BER-
LUCCHI TERRE D'ABRUZZO MEDICI ERMETE ANTICA AZIENDA CURTO
GIACOBBE & GAMALERO...

COCKTAILS 8,50€ 16CL

- Italicus** Italicus, jus de pomme et de citron vert, eau gazeuse.
- Bellini** Prosecco, nectar et crème de pêche.
- Gin tonic Italien** Gin Gibson's, tonic, Martini, grains de poivre et feuilles de basilic.
- Americano** Campari, Martini rosso et soda.
- Negroni** Gin Gibson's, Campari et Martini rosso.
- Mojito** Rhum Saint-James, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade.

COCKTAILS SPRITZ 8,50€ 16CL

LÉGÈREMENT ALCOOLISÉS

- Spritz Saint Germain** Prosecco, liqueur St-Germain au sureau, eau gazeuse.
- Spritz Limoncello** Prosecco, Limoncello, eau gazeuse.
- Spritz Campari** Prosecco, Campari, eau gazeuse.
- Spritz Classico** Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse.

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,50€ 16CL

- Bella Ciao** Jus de fraise, basilic frais, sucre de canne, Ginger Beer.
- Virgin Spritz** Martini Rouge sans alcool aux saveurs agrumes, tonic.
- Tutti Frutti** Cocktail du jour à base de jus de fruits* & nectar.
- Frutti Ginger** Nectar de fraise, nectar de pêche, jus d'orange, sirop de gingembre.
- Virgin Mojito** Jus de pomme*, limonade, citron vert, cassonade, menthe fraîche, sucre de canne.
- Thé glacé maison de Barbara** Thé glacé maison pomme cannelle parfumé à la noisette. 6,00€ 33CL

APÉRITIFS 5,00€

- Marsala aux amandes** 4CL \ **Ricard** 2CL \ **Porto** 5CL \ **Campari on the rocks** 5CL \ **Martini Rosso ou Bianco** 5CL \ **Kir Italien** 12CL
- Kir Royal** Champagne Cheurlin Dangin et crème de cassis. 8,60€ 12CL
- Kir Royal à l'italienne** Prosecco et crème de cassis. 7,00€ 12CL
- Jack Daniel's Tennessee Whiskey** 7,00€ 4CL
- Bushmills Malt 10 ans d'âge** 8,00€ 4CL

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 6,50€

- BOUTEILLE 33CL BY BIRRIFICIO MATH TOSCANE
- La 68 sessantotto - 5°** Blanche légère aux agrumes et notes épicées.
- La 70 settanta - 7°** Blonde aux notes de pêche et d'abricot.
- La 16 sedici - 7°** Ambrée aux notes de fleur de jasmin.
- La 10.000 - 8°** Imperial IPA ambrée aux notes exotiques.

BIÈRES	25CL	33CL	50CL
Moretti pression italienne	4,50€	5,50€	8,00€
Affligem pression d'Abbaye	5,50€	6,50€	9,00€
Moretti sans alcool bouteille	4,50€		

VERRES DE VIN

SÉLECTION APÉRITIF

- Moscato d'Asti**
Vin blanc pétillant, doux et léger (5,5°). Parfait pour un apéritif avec sa tonalité sucrée et rafraîchissante. 6,00€ 12CL
- Brachetto mosto d'uva**
Vin rouge légèrement pétillant, doux et parfumé, avec des notes de framboise, cerise et fraise. 6,00€ 12CL

- Lambrusco rosé**
Des bulles pétillantes, une touche de douceur et une fraîcheur fruitée parfaite pour l'apéritif. 6,00€ 15CL

- Prosecco delle Valdobbiadene extra dry**
Perlage fin avec un parfum délicat de fruits, d'agrumes et de fleurs. 6,50€ 12CL

- Podium Verdicchio**
Un vin blanc élégant, structuré, aux arômes d'agrumes et de miel. 8,50€ 15CL

- Komaros**
Vin rosé aux parfums de cerise et de pêche blanche. En bouche, tout en douceur et harmonie. 6,50€ 15CL

- Bardolino rosso**
Vin rouge léger et équilibré, bouche délicate et très gourmande. 6,50€ 15CL

- Passito**
Vin blanc légèrement liquoreux, notes de fruits mûrs et de miel. 7,00€ 12CL

BOLLICINE PETITES BULLES

- Franciacorta Berlucchi** 8,80€ COUPE 12CL 48,00€ 75CL
- '61 DOCG millésimé** Blanc de blancs Brut nature.
- Champagne Cheurlin Dangin Blanc** 8,00€ COUPE 12CL 42,00€ 75CL

SODAS ARTISANAUX ITALIENS 5,50€

- BOUTEILLE 27,50CL BY MACARIO
- Chinotto** Boisson culte italienne aux extraits d'agrumes de chinotto au goût doux-amer.
- Gazzosa - Limonade italienne** Avec sa touche citronnée, c'est le must des sodas italiens. Une explosion pétillante et rafraîchissante.
- Aranciata** Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges.
- Limonata** Citronnade pétillante italienne.

BOISSONS

- Vittel** 4,00€ 50CL | 4,90€ 1L
- San Pellegrino** 4,50€ 50CL | 5,40€ 1L
- Perrier, Pepsi, Pepsi zéro sucres** 4,50€ 33CL
- Orangina, Lipton Ice Tea Peach, Jus de tomate*, Granini* Ananas, Orange, jus de Pomme** 4,50€ 25CL

*Jus de fruits à base de concentré et nectar.

GRIGNOTAGE & ANTIPASTI

à partager... ou pas !

SÉLECTION SIGNATURE

Camembert di Bufala rôti 13,50€

Camembert di Bufala rôti au miel et à l'origan, posé sur une focaccia moelleuse.

La gourmande 15,00€

Jambon de Parme, Mortadella, olives Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella et de charcuterie italienne.

La farandole 19,00€

Notre assortiment de charcuteries AOP, Mozzarella di bufala, arancini, légumes d'hiver grillés et autres spécialités italiennes.

La grande dégustation de charcuteries & fromages italiens 21,00€

À découvrir selon la sélection du moment.

SÉLECTION PETITS PLAISIRS

Si vous choisissez 3 antipasti ou plus, nous vous offrons une focaccia pour accompagner votre dégustation.

Burrata Pugliese (125g) 8,00€

Onctueuse Burrata au cœur crémeux.

Mozzarella in carrozza 8,00€ *spécialité Napolitaine*

Pain garni de mozzarella fondante, pané et doré... pour une bouchée à la fois croustillante et délicieusement filante. Servie avec une touche de sauce tomate.

Prosciutto di Parma AOP 8,00€

Le véritable jambon de Parme affiné 16 mois. De la maison Gualerzi.

Mortadella di Bologna IGP 7,00€

De la maison Felsineo.

Salumi italiani 8,00€

Notre assortiment de charcuteries italiennes.

Olives & Co 6,00€

Olives Taggiasche, tomates confites et pesto du moment. Servis avec de la focaccia.

Involtini Speck & Chèvre 8,00€

Speck (jambon fumé) farci au fromage de chèvre.

Légumes d'hiver rôtis 7,00€

Accompagnés d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomate.

Arancini 8,00€

Boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens. Servies avec une touche de sauce tomate.

Calzone mignon 7,00€

Pâte à pizza roulée, farcie de Mozzarella et de charcuterie italienne.

Focaccia 6,00€

Focaccia au romarin, origan et fleur de sel. Servie tiède.

Avis aux gourmands : demandez l'option truffe (+2€)

Friture de petits poissons maison 7,00€

Accompagnée d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomate.

Friture de calamars maison 8,00€

Accompagnée d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomate.

RISOTTO

UN BON RISOTTO FAIT MAISON DEMANDE UN PEU DE TEMPS ET QUELQUES MINUTES DE PATIENCE. TOUS NOS « RISOTTI » SONT PRÉPARÉS AVEC LE VÉRITABLE RIZ ITALIEN CARNAROLI.

Chèvre & Speck

Risotto crémeux, chèvre enrobé de Speck (jambon fumé) croquant, noisettes torréfiées et une touche de miel. #GF **18,00€**

Gorgonzola & poire

Risotto crémeux au Gorgonzola AOP, salsa di noci (sauce aux noix, typique de la Ligurie), poire rôtie et brisures de noix. #GF #V **17,50€**

Saint-Jacques & gambas

Risotto safrané selon la traditionnelle recette de Milan, noix de Saint-Jacques et gambas poêlées. #GF **22,50€**

PIZZA

Bufalina

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala, olives noires Taggiasche et roquette. #V **15,90€**

Envie de piquant ? Complétez votre pizza avec une touche de 'Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé) (+2€)

Gourmet'issima d'hiver *édition truffe*

Sauce crémée aux champignons, lamelles de truffe aestivum, fromage de chèvre, Speck (jambon fumé), oignons caramélisés et une touche de miel. **18,00€**

Regina

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan. **15,90€**

5 formaggi *Bianca ou Rossa au choix*

Taleggio, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan.

Bianca sur sauce crémée. *Rossa* sur sauce tomate. #V **16,50€**

Piadina Terra *Pizza & salade*

Pâte à pizza roulée farcie de mozzarella, de jambon blanc et de spianata (charcuterie légèrement épicée).

Servie avec une salade de jeunes pousses. **16,00€**

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Gnocchi alla sorrentina

Poêlée de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala fondante. #V **16,00€**

Envie de piquant ? Complétez votre plat avec une touche de 'Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé) (+2€)

Mafaldine cèpes & foie gras

Pâtes cuisinées avec un mélange crémé de champignons et cèpes, escalope poêlée de foie gras de canard - origine France - fleur de sel. **24,00€**

Autentica carbonara *sans crème fraîche !*

La véritable recette à l'italienne : guanciale croquant, émulsion de jaune d'œuf, pecorino romano et un tour de poivre. **16,50€**

Tagliatelle al ragù di Bologna *avec des pâtes fraîches !*

Pâtes fraîches, à la texture typiquement fondante et ferme, poêlées à la sauce bolognaise maison (un mijoté de viande de bœuf & porc - origine France - à la sauce tomate savoureuse). #VBF **18,50€**

PÂTES FARCIES

Giganti pollo & asparagi

Pâtes farcies à l'asperge, sauce crémée, émincés de poulet rôti - origine France - et asperges vertes. **18,50€**

Version végétarienne (sans poulet). 17,00€

Ravioloni figue & Taleggio

Pâtes farcies au chèvre et à la figue, servies avec une sauce au fromage Taleggio et brisures de noix. #V **17,00€**

Cappellacci tartufo & porcini

Pâtes farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala et julienne de jambon de Parme grillé. **20,00€**

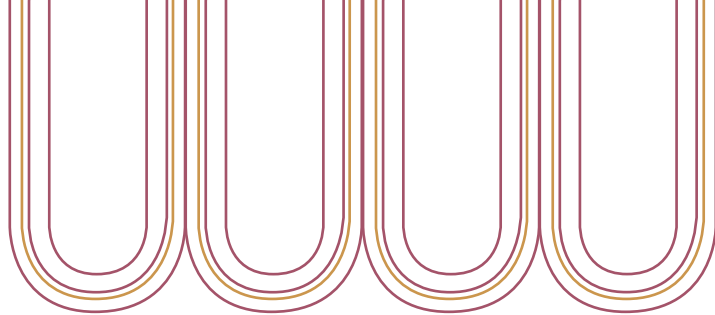
GRATINS

Lasagne maison alla bolognese

Cuisinées avec un mélange de viande de bœuf & porc -origine France -, mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au Parmigiano Reggiano. #VBF **16,50€**

Cannelloni Ricotta & spinaci

Pâtes roulées garnies de Ricotta et d'épinards, gratinées à la Mozzarella. Œuf poché et zestes de citron. #V **18,00€**



SECONDI PIATTI

Scaloppina alla Milanese

Belle escalope de veau panée de chapelure et de Parmigiano Reggiano, agrémentée de tomates confites, câpres et roquette. Accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 160gr/env. **21,50€**

Piccata al Marsala

Filet de poulet - origine France - et sauce aux champignons parfumée au vin Marsala. Accompagné de tagliatelle. **18,50€**

Filet Chateaubriand façon Tagliata

Coeur de filet de boeuf grillé - coupé façon tagliata - crème de Taleggio, noisettes torréfiées et salade trévis croquante. Accompagné de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 180 gr/env. #VBF #GF **24,00€**

Fritto Misto

Friture de calamars, petits poissons, gambas et légumes d'hiver. Servie avec une salade de jeunes pousses. **19,00€**

Cabillaud en croûte de Parmigiano

Dos de cabillaud MSC en croûte de Parmigiano Reggiano, servi sur un lit de risotto à la 'Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé). **20,80€**

Notre chef a créé les recettes dans le respect de la cuisine italienne et d'un équilibre gustatif et nutritionnel. Mais si vous le souhaitez, ou si votre régime alimentaire le nécessite, nous pouvons changer l'accompagnement de votre plat.

CARPACCIO & TARTARE

ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN ET D'UNE PETITE SALADE VERTE.

Carpaccio carciofi & tartufo

Fines tranches de bœuf cru, artichauts à la romaine grillés, quenelle de crème truffe & artichaut, copeaux de Parmigiano, tomates confites. #VBF #GF **19,90€**

Tartare de bœuf alle noci

Tartare de bœuf au couteau, salsa di noci (sauce aux noix, typique de la Ligurie), pomme verte, oeuf poché et brisures de noix. #VBF **20,50€**

SALADES

Croquante Napoletana

Salades romaine & trévis, Mozzarella in Carrozza (la spécialité napolitaine croustillante à la mozzarella fondante), jambon de Parme, oignons rouges et tomates confites. **19,00€**

Burrata au jardin d'hiver

Burrata, mélange de légumes d'hiver rôtis, oignons caramélisés et tranches de focaccia. #V **18,00€**

Avis aux gourmands : complétez votre salade avec quelques fines tranches de Speck (jambon fumé) (+2€)

CesaRemix

Salades romaine & trévis, filet de poulet rôti - origine France -, œuf poché pané et frit, croûtons de pain, oignons caramélisés, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar. **17,00€**

DOCG : Dénomination d'Origine Controlée et Garantie / AOP = Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée / MSC : Marine Stewardship Council - issu d'une pêche durable.

#GF : Gluten Free - sans gluten / #V : Végétarien - sans viande / #VBF : Viande Bovine Française / ORIGINES : notre poulet et notre bœuf sont d'origine France.



pour ceux qui hésitent

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico

Mascarpone, café et marsala. **8,00€**

Tiramisù caramello & pera

Mascarpone, poire rôtie, caramel au beurre salé et biscuits croustillants au chocolat. **8,50€**

Tarte limone meringuée

Feuilleté au citron meringué parfumé à la liqueur Limoncello. **9,00€**

Maritozzo pistacchio & cioccolato

La fameuse brioche romaine, moelleuse et gourmande, garnie de glace à la pistache et de crème fouettée vanillée. Agrémentée de ganache au chocolat noir. **9,00€**

Il divino - Craquelin façon profiterole

Grand chou craquelin garni de chocolat et de glace vanille, crème fouettée vanillée et ganache chocolat noir. **9,50€**

Panna cotta

Panna cotta maison à la vanille bourbon. **7,00€**

Rossa : coulis aux fruits rouges. #GF

Nera : ganache chocolat noir. #GF

Crunchy : crumble d'amandes et miel.

Intense chocolat & noisette

Fondant envoûtant au chocolat noir surmonté d'une boule de glace artisanale à la noisette 100% italienne. #GF **8,00€**

Mousse cioccolato nero maison

Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes. **7,50€**

Carpaccio ananas, miel & romarin

Carpaccio d'ananas au sirop miel et romarin, servi avec une boule de glace à la crème de citron et un crumble d'amandes. **7,50€**

Dolcetto

Tiramisù Classico ou Mousse au chocolat ou Babà au rhum en version "mignon". **3,00€**

GELATI

Glaces 2 boules 5,00€ / 3 boules 6,60€

Vanille, chocolat noir, café, stracciatella, pistache, fraise, caramel beurre salé, crème de citron, noisette 100% italienne. #GF

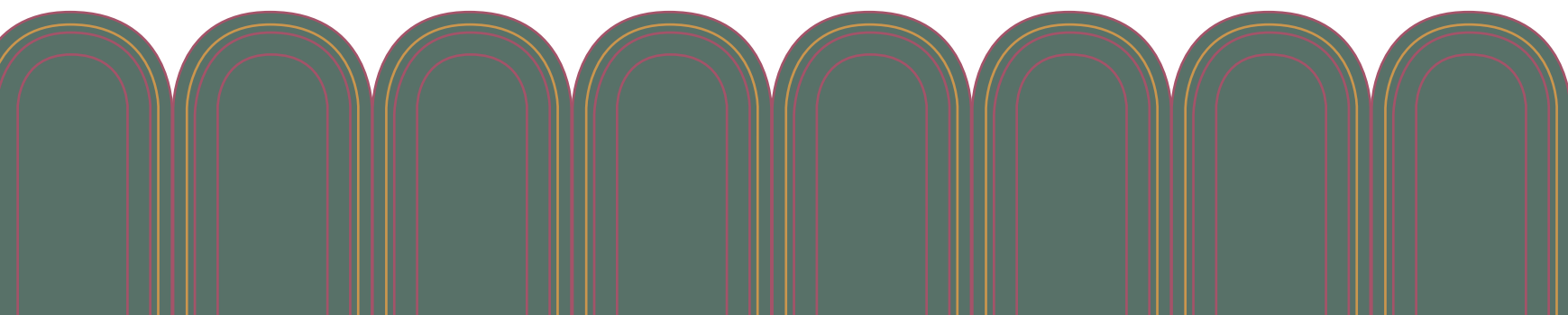
Sorbets : Mangue, citron pressé, ananas, griotte. #GF

La Cioccolato & Amarena

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, cerises Amarena et crème fouettée vanillée. #GF **8,50€**

La Nocciola & cacao Pan di Stelle

Glaces stracciatella, noisette 100% italienne et chocolat noir, crème à la nocciola & cacao, biscuits Pan di Stelle et crème fouettée vanillée. **8,50€**



CAFFE & CO.

CAFÉS GOURMANDS

Buono - Café gourmand

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une sélection de desserts italiens. **8,00€**

Magnifico - Grande farandole de desserts

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une dégustation de tiramisù classico, babà au rhum, mousse cioccolato nero & une glace artisanale à la noisette 100% italienne. **10,00€**

Tutta Panna - Café gourmand

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une trilogie de panna cotta. **8,00€**

Affogato al caffè

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace stracciatella et de la crème fouettée vanillée. #GF **6,00€**

GÂTEAU ANNIVERSAIRE MAISON

SUR COMMANDE, 6 PERSONNES MINIMUM.

Tiramisù classico 7,00€ / PAR PERSONNE

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné Vergnano 2,30€

Double espresso 3,70€

Cappuccino nocciola (sirop de noisette). **3,40€**

Cappuccino 3,10€

Espresso con panna (crème fouettée). **3,00€**

Irish ou Italian Coffee (à la Grappa). **6,40€**

Thé, Infusion Kusmi Tea BIO 3,00€

FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens #AOP

Taleggio, Gorgonzola & Fontina. **6,50€**

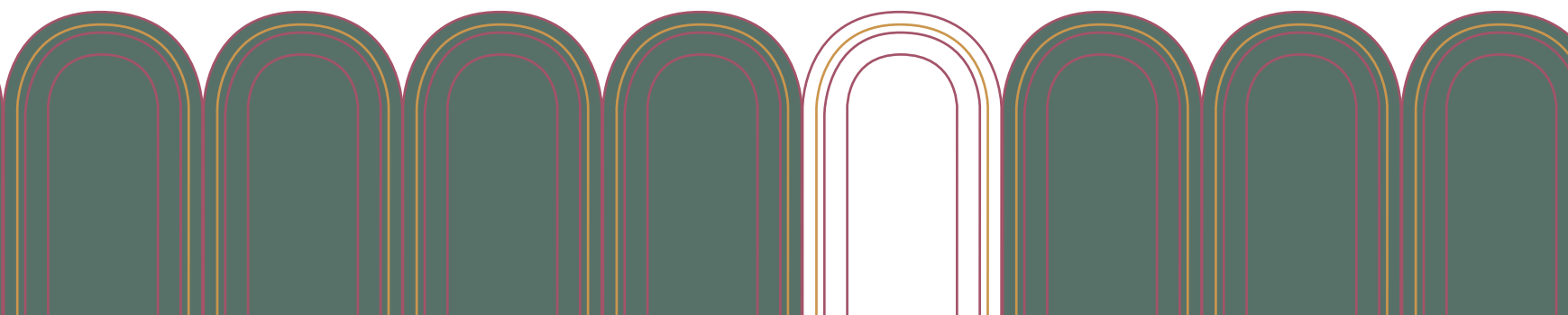
DIGESTIFS 4,50€ 4CL

Grappa

Limoncello

Sambuca - liqueur anisée.

Amaretto - liqueur aux amandes.



MENU PRANZO 17,00€

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT & DESSERT

PLAT AU CHOIX :

Lasagne alla bolognese

Cuisinées avec un mélange de bœuf & porc mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au parmesan.

Pizza Regina

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.

Pizza Bufalina

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala, olives noires Taggiasche et roquette. #V

Gnocchi alla Sorrentina

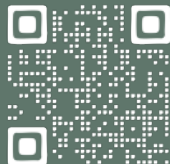
Poêlée de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais et Mozzarella fondante. #V

DESSERT* AU CHOIX :

Gelato & Amaretto - 1 boule de glace au choix parmi nos parfums & un biscuit Amaretto.

Dolcetto & Amaretto - au choix parmi : tiramisù classico ou mousse au chocolat ou babà au rhum en version «mignon» et un biscuit Amaretto.

*prix gelato ou dolcetto & amaretto vendus seuls : 5,80€



Carte anglaise

MENU BAMBINO 11,00€

JUSQU'À 10 ANS

PLAT, BOISSON & DESSERT

PLAT* AU CHOIX :

Pasta :

Carbonara • Bolognese (bœuf & porc) • Poulet à la crème ou Jambon et sauce tomate.

Pizza :

Margherita • Jambon.

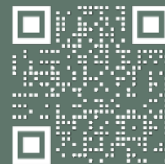
BOISSON AU CHOIX / 25CL :

Vittel (50cl) • Jus de fruit • Pepsi • Pepsi Zéro Sucres • Limonade • Lipton Ice Tea • Orangina.

DESSERT* AU CHOIX :

Gelati 2 boules et crème fouettée vanillée • Panna cotta • Mousse au chocolat • Pizza avec ganache au chocolat (supplément de 1,50 €)

*prix plats et pizza ganache chocolat vendus seuls : 7,60€



Liste des allergènes

VOUS AIMEZ IL RISTORANTE ?

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ **UNICA** :
CADEAU DE BIENVENUE, OFFRES PRIVILÈGES, DÉGUSTATIONS, INVITATIONS PRIVÉES,
SANS OUBLIER LE CHÈQUE FIDÉLITÉ POUR RÉCOMPENSER VOS VISITES....

VOTRE CARTE **UNICA** EST GRATUITE : DEMANDEZ-LA DÈS AUJOURD'HUI À NOTRE ÉQUIPE !

SUIVEZ-NOUS & PARTAGEZ VOTRE *#amore* SUR :



IL RISTORANTE



IL_RISTORANTE

WWW.ILRISTORANTE.FR



WWW.ILRISTORANTE.FR