



AGLI ANGELI

PIZZERIA • RISTORANTE

made with love for you



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL





BIENVENUE



Agli Angeli est bien plus qu'une pizzeria ou un restaurant.
C'est un lieu où la passion de la cuisine
rejoint l'amour de l'accueil.

Depuis 1997, nous perpéтуons avec fierté la tradition italienne,
en choisissant avec soin les meilleurs produits
et en les transformant chaque jour en plats authentiques,
préparés avec dévouement et respect.

De la pâte à lever lente aux recettes de notre cuisine,
tout est pensé pour vous offrir une expérience authentique,
faite de saveurs, de parfums et d'atmosphères qui ont un goût de maison.

Que vous soyez ici pour un dîner spécial, une pizza entre amis
ou simplement pour vous offrir un moment rien qu'à vous,
notre souhait est que vous vous sentiez... comme chez vous.

Merci d'avoir choisi Agli Angeli.

Buon appetito !



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL



NOS PÂTES



PÂTE CLASSIQUE

Farine de blé tendre type « 0 » sélectionnée,
eau, levure de bière, sel, malt en poudre.
Levée naturelle de 48 heures minimum
pour une pâte légère, parfumée et digeste.



COMPLÈTE

Farine complète moulue à la pierre,
riche en fibres et en nutriments.
Levée naturelle de 48 heures minimum
pour un goût authentique et plus rustique.



SANS GLUTEN

Mélange de farines sans gluten sélectionnées,
spécialement conçue pour les intolérants au gluten.
Levée naturelle pour une pâte
moelleuse, légère et très digeste.

PÂTE SUPPLÉMENTAIRE : € 1,50

PÂTE SANS GLUTEN : € 3,50



POUR TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE
ADRESSEZ-VOUS À NOTRE PERSONNEL.



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

NOS SPÉCIALITÉS

les pizzas spéciales de la maison



PRIMAVERA	€ 11,00
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, pesto de basilic à l'ail, tomates datterino <i>salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pesto di basilico all'aglio, pomodorini datterino</i>	
RAGGIO DI SOLE	€ 11,00
sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates séchées <i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi</i>	
MEDITERRANEA	€ 12,00
sauce tomate, mozzarella, tomates en tranches, scamorza, roquette <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, scamorza, rucola</i>	
LA PAESANA <i>uniquement en saison</i>	€ 13,00
sauce tomate, mozzarella, sopressa (salami vénitien), radicchio grillé, grana en cuisson <i>salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, radicchio grigliato, grana in cottura</i>	
PIZZA GENTILE	€ 11,00
sauce tomate, mozzarella, maïs, tomates datterino, courgettes grillées <i>salsa di pomodoro, mozzarella, mais, pomodorini datterino, zucchine grigliate</i>	
MONTANARA	€ 12,50
sauce tomate, mozzarella, cèpes*, speck (jambon fumé) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*, speck</i>	
RUSTICA	€ 12,50
sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, noix, speck (jambon fumé) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, noci, speck</i>	
TIROLESE	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, saucisse de Vienne Servalade, poitrine de porc mijotée <i>salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servalade, pancetta stufata</i>	
EL PABLITO	€ 13,00
sauce tomate en cuisson puis, après cuisson, mozzarella de bufflonne, tomates datterino assaisonnées, roquette et jambon de Parme 24 mois <i>salsa di pomodoro in cottura e dopo cottura mozzarella di bufala, pomodorini datterino conditi, rucola e crudo di Parma 24 mesi riserva</i>	
LA NORDICA	€ 12,50
sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, pholiotés et taleggio <i>salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini e taleggio</i>	
SPECK D'ANATRA ARTIGIANALE	€ 12,00
sauce tomate, mozzarella, speck de canard artisanal <i>salsa di pomodoro, mozzarella, speck d'anatra artigianale</i>	
PIZZA CARBONARA	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, œufs brouillés et poitrine de porc mijotée <i>salsa di pomodoro, mozzarella, uova strapazzate e pancetta stufata</i>	
LA BOLOGNA	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, pommes de terre au romarin, mortadelle Gigante IGP <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino, mortadella Gigante IGP</i>	



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

NOS SPÉCIALITÉS



CICCIO € 12,50

sauce tomate, mozzarella, champignons sautés, poivrons grillés, salami piquant Levoni, emmental
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, peperoni grigliati, salamino piccante Levoni, emmenthal

CHERUBINA € 13,00

sauce tomate, mozzarella, saucisse de Vienne Servelade, poitrine de porc mijotée, salami piquant Levoni, mortadelle Gigante IGP
salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade, pancetta stufata, salamino piccante Levoni, mortadella Gigante IGP

CALABRA € 12,50

sauce tomate, sauce calabraise piquante, mozzarella, salami calabrais piquant, aubergines grillées
salsa di pomodoro, salsa calabra piccante, mozzarella, spianata piccante calabrese, melanzane grigliate

INNSBRUCK € 12,50

sauce tomate, mozzarella, saucisse de Vienne Servelade, scamorza, speck (jambon fumé)
salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade, scamorza, speck

LA GUSTOSA € 12,00

sauce tomate, mozzarella, effilochée de cheval séchée, tomates datterino, grana en cuisson
salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, pomodorini datterino, grana in cottura

GHIOTTONA € 12,00

sauce tomate, mozzarella, provola fumée, roquette, effilochée de cheval séchée
salsa di pomodoro, mozzarella, provola affumicata, rucola, sfilacci di cavallo

FANTASIA € 15,00

à l'inspiration du pizzaiolo
a fantasia del pizzaiolo

NORMA € 12,00

sauce tomate en cuisson puis, après cuisson, mozzarella de bufflonne, tomates cerises assaisonnées, pesto de basilic à l'ail, dés d'aubergines frites
salsa di pomodoro in cottura e dopo cottura mozzarella di bufala, pomodorini conditi, pesto di basilico all'aglio, melanzane a cubetti fritte

MARCO *uniquement en saison* € 10,00

un peu de sauce tomate, mozzarella, radicchio grillé, montasio
poca salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, montasio

AGLI ANGELI € 12,50

sauce tomate, mozzarella, tomates datterino, grana et pecorino gratinés, câpres
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, grana e pecorino gratinati, capperi



el pablito



CALZONI ET ROULÉS



CALZONE € 10,00

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

CALZONE FARCITO € 12,00

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, aubergines, poivrons et courgettes grillés

salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, peperoni e zucchine grigliati

CALZONE NAPOLETANO € 13,50

mozzarella, ricotta, grana, salami Levoni et, par-dessus en cuisson, sauce tomate, mozzarella, basilic, grana et mozzarella

mozzarella, ricotta, grana, salamino Levoni e sopra in cottura salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, grana e mozzarella

IL TUBO € 13,00

roulé garni de mozzarella, brie, tomates datterino, aubergines grillées, speck et sauce tomate après cuisson

arrotolato con mozzarella, brie, pomodorini datterino, melanzane grigliate, speck e salsa di pomodoro dopo cottura

IL TUBO ESTIVO € 13,00

roulé garni de mozzarella, provola fumée, courgettes grillées, crevettes*, servi sur un lit de roquette et maïs

arrotolato con mozzarella, provola affumicata, zucchine grigliate, gamberetti servito su un letto di rucola e maïs*

IL TUBO INVERNALE *uniquement en saison* € 13,00

roulé garni de mozzarella, radicchio tardif grillé, champignons de Paris, taleggio, porchetta (rôti de porc)

arrotolato con mozzarella, radicchio tardivo grigliato, funghi champignon, taleggio, porchetta

FAGOTTINO SFIZIOSO € 13,00

mozzarella, poivrons grillés, mascarpone, pesto génois, poitrine de porc mijotée

mozzarella, peperoni grigliati, mascarpone, pesto genovese, pancetta stufata

FAGOTTINO PUGLIESE € 13,00

mozzarella, tomates datterino, olives grecques dénoyautées, fromage fondu en tranches, oignon

mozzarella, pomodorini datterino, olive greche snocciolate, sottilette, cipolla

FAGOTTINO MARINARO € 13,00

mozzarella, roquette, crabe*, saumon, brie

mozzarella, rucola, granchio, salmone, brie*

LA CIAMBELLINA *ni le week-end ni les jours fériés* € 14,50

rouleau farci de mozzarella, speck (jambon fumé), poivrons grillés, cèpes*, scamorza, servi sur un lit de roquette

rotolo ripieno di mozzarella, speck, peperoni grigliati, porcini, scamorza, servito in letto di rucola*



PIZZAS BLANCHES

sans sauce tomate



SMOKE € 13,00

mozzarella, saumon fumé, roquette et ricotta fumée
mozzarella, salmone affumicato, rucola e ricotta affumicata

MYKONOS € 12,50

mozzarella, feta (fromage grec), olives grecques, tomates séchées
mozzarella, feta (formaggio greco), olive greche, pomodori secchi

GENOVESE € 12,00

mozzarella, casatella (fromage frais), jambon de Parme 24 mois
mozzarella, casatella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva

PARIS € 12,50

mozzarella, pommes de terre à l'eau, fromage fondu en tranches, speck (jambon fumé)
mozzarella, patate lesse, sottilette, speck

BOSCAIOLA € 11,50

mozzarella, saucisse italienne, montasio, romarin
mozzarella, salsiccia, montasio, rosmarino

FOCACCIA GOLOSA € 12,50

mozzarella, roquette, tomates datterino assaisonnées et lard de Colonnata
mozzarella, rucola, pomodorini datterino conditi e lardo di Colonnata

SETTIMO CIELO € 12,50

mozzarella, courgettes grillées, casatella (fromage frais), mortadelle
mozzarella, zucchine grigliate, casatella, mortadella

SAPORITA *uniquement en saison* € 11,00

mozzarella, radicchio tardif grillé, lard de Colonnata
mozzarella, radicchio tardivo grigliato, lardo di Colonnata



saporita



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

PIZZAS DE LA MER



FRUTTI DI MARE € 16,00

sauce tomate, mozzarella, poulpe*, seiche*, calamar*, crevettes*, moules*, palourdes*, langoustine* et couteau*

salsa di pomodoro, mozzarella, polpo, seppia*, calamaro*, gamberi*, cozze*, vongole*, scampo* e cannolicchio**

GAMBERETTI € 10,00

sauce tomate, mozzarella, crevettes*

*salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti**

BRIE E SALMONE € 11,50

sauce tomate, mozzarella, brie, saumon

salsa di pomodoro, mozzarella, brie, salmone

AL GRANCHIO € 10,00

sauce tomate, brie, chair de crabe* (surimi)

salsa di pomodoro, brie, polpa di granchio (surimi)*

TONNO € 9,00

sauce tomate, mozzarella, thon albacore

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla

TONNO, ASPARAGI E PEPERONI € 12,00

sauce tomate, mozzarella, thon albacore, asperges, poivrons grillés

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla, asparagi, peperoni grigliati

TONNO E CIPOLLA € 10,00

sauce tomate, mozzarella, thon albacore, oignon

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla, cipolla

ROMANA € 9,00

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

ZINGARA € 12,00

sauce tomate, mozzarella, poivrons, salami piquant Levoni, anchois, olives taggiasche

salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante Levoni, acciughe, olive taggiasche

SICILIANA € 11,00

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives grecques, salami piquant Levoni

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive greche, salamino piccante Levoni

MARE E MONTI € 13,50

sauce tomate, mozzarella, brie, crevettes*, cèpes*

salsa di pomodoro, mozzarella, brie, gamberetti, porcini**



PIZZAS CLASSIQUES



FOCACCINA huile d'olive, sel, origan <i>olio, sale, origano</i>	€ 5,00
MARINARA sauce tomate, ail haché, origan <i>salsa di pomodoro, aglio tritato, origano</i>	€ 6,00
MARGHERITA sauce tomate, mozzarella <i>salsa di pomodoro, mozzarella</i>	€ 7,00
BUFALA sauce tomate, mozzarella de bufflonne de Campanie, basilic <i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico</i>	€ 9,50
PROSCIUTTO COTTO sauce tomate, mozzarella, jambon blanc <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8,50
FUNGHI sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris <i>salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon</i>	€ 8,50
DIAVOLA sauce tomate, mozzarella, salami piquant Levoni <i>salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	€ 9,00
VIENNESE sauce tomate, mozzarella, saucisse de Vienne Servalade <i>salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servalade</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon</i>	€ 9,00
CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella, artichauts, jambon blanc, champignons de Paris <i>salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon</i>	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, artichauts, salami piquant Levoni <i>salsa di pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, salamino piccante Levoni</i>	€ 10,00
PUGLIESE sauce tomate, mozzarella, oignon <i>salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	€ 8,50
CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva</i>	€ 11,00



PIZZAS CLASSIQUES



SPECK	€ 9,50
sauce tomate, mozzarella, speck (jambon fumé) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, speck</i>	
PANNA E SPECK	€ 11,00
sauce tomate, mozzarella, crème fraîche, speck (jambon fumé) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, panna, speck</i>	
PORCHETTA	€ 9,50
sauce tomate, mozzarella, porchetta (rôti de porc) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porchetta</i>	
RICOTTA E SPINACI	€ 9,00
sauce tomate, mozzarella, ricotta et épinards* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci*</i>	
PORCINI	€ 9,80
sauce tomate, mozzarella, cèpes* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*</i>	
FUNGHISSIMA	€ 11,00
sauce tomate, mozzarella, cèpes*, pholiotés <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*, chiodini</i>	
BRIE E SPECK	€ 11,50
sauce tomate, mozzarella, brie, speck (jambon fumé) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, brie, speck</i>	
REGINA	€ 9,00
sauce tomate, mozzarella, tomates datterino, basilic <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, basilico</i>	
LA TREVIGIANA <i>uniquement en saison</i>	€ 9,00
sauce tomate, mozzarella, radicchio tardif grillé <i>salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio tardivo grigliato</i>	
AMERICANA	€ 9,00
sauce tomate, mozzarella, frites* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*</i>	
UNDER 20	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, frites*, saucisse de Vienne Servelade <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*, würstel Servelade</i>	
PATATE E PANCETTA	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, frites*, poitrine de porc mijotée <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*, pancetta stufata</i>	
AI FORMAGGI	€ 10,00
sauce tomate, mozzarella, fromages variés, gorgonzola <i>salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti, gorgonzola</i>	



PIZZAS CLASSIQUES



PRIMO AMORE E CASATELLA € 10,00

sauce tomate, mozzarella, tomates datterino, casatella (fromage frais), basilic
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, casatella, basilico

SPIANATA € 10,00

sauce tomate, mozzarella, salami calabrais piquant
salsa di pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante

VEGETARIANA € 10,00

sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillés, asperges
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate, asparagi

ITALIANA € 11,00

sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette et grana après cuisson
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola e grana dopo cottura

PORCINI E BRIE € 11,00

sauce tomate, mozzarella, cèpes*, brie
salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, brie*

BRIE E POMODORO FRESCO € 10,00

sauce tomate, mozzarella, brie, tomates datterino
salsa di pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini datterino

BRIE, PEPERONI E PORCHETTA € 12,50

sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, brie, porchetta (rôti de porc)
salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, brie, porchetta

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA € 12,50

sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette et grana après cuisson
salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana dopo cottura

BRIE E NOCI € 10,50

sauce tomate, mozzarella, brie, noix
salsa di pomodoro, mozzarella, brie, noci

SFILATINA DI CAVALLO € 10,00

sauce tomate, mozzarella, effilochée de cheval séchée
salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

PARMIGIANA € 10,50

sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, basilic et grana en cuisson
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, basilico e grana in cottura



raggio di sole



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

DE LA MER



ENTRÉES DE LA MER

ANTIPASTO DI MARE* <i>chauds et froids</i>	€ 25,00
assortiment de fruits de mer*	
CAPASANTA GRATINATA*	€ 4,80
coquille Saint-Jacques gratinée*	
GUAZZETTO DI COZZE* <i>sauce rouge ou blanche</i>	€ 13,00
moules en sauce*	
CROSTINI AL DENTICE*	€ 10,00
croûtons au denté*	

PÂTES DE LA MER

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE*	€ 18,00
spaghetti aux fruits de mer*	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI FRESCHE	€ 18,50
spaghetti aux palourdes fraîches	

PLATS DE POISSON

FRITTURA DI PESCE* CON POLENTA 330 g	€ 18,50
friture de poisson* avec polenta	
CALAMARI FRITTI* CON POLENTA 330 g	€ 18,50
calamars frits* avec polenta	
TAGLIATA DI TONNO	€ 22,00
servie sur un lit de salade, avec tomates datterino, olives taggiasche, câpres et pommes de terre au romarin	
<i>servita in letto d'insalata, con pomodoro datterino, olive taggiasche, capperi e patate al rosmarino</i>	



spaghetti alle vongole veraci fresche



tagliata di tonno



DE LA TERRE



ENTRÉES

IL TRIS <i>croquettes, olives farcies, mozzarella frite</i>	€ 6,00
le trio	
VERDURE PASTELLATE	€ 6,00
légumes en beignets	
ANELLI DI CIPOLLA	€ 6,00
rondelles d'oignon	
CROSTINI CALDI CON LARDO DI COLONNATA	€ 9,00
croûtons chauds au lard de Colonnata	
TAGLIERE DI SALUMI GRANDE SERVITO CON FOCACCIA	€ 23,00
grande planche de charcuterie avec focaccia	

ENTRÉES DE PÂTES

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 14,00
spaghetti à la carbonara	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 10,00
spaghetti à l'ail, huile d'olive et piment	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE FATTE IN CASA	€ 12,00
lasagnes bolognaise maison	
GNOCCHETTI TIROLESII FATTI IN CASA CON SPECK E SCAMORZA AFFUMICATA	€ 13,00
gnocchetti tyroliens maison au speck et scamorza fumée	



lasagne alla bolognese fatte in casa



PLATS PRINCIPAUX



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 14,00
blanc de poulet grillé	
GRIGLIATA DI CARNE MISTA CON POLENTA	€ 19,00
grillade de viandes mixtes avec polenta	
TAGLIATA DI MANZO IN LETTO DI RUCOLA 250 g	€ 19,00
pièce de bœuf tranchée sur roquette	
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE IMPANATA A MANO, CON PATATE FRITTE*	€ 15,00
escalope de poulet milanaise panée à la main, avec frites*	
HAMBURGER DI ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE*	€ 15,00
burger d'Angus irlandais grillé avec frites*	
FORMAGGIO DOBBIACO COTTO ALLA PIASTRA CON POLENTA	€ 13,00
fromage de Dobbiaco poêlé avec polenta	

ACCOMPAGNEMENTS

INSALATA MISTA	€ 4,50
salade mixte	
PATATE AL ROSMARINO	€ 5,00
pommes de terre au romarin	
PATATE FRITTE	€ 5,00
frites	
PATATE FRITTE RUSTICHE CON BUCCIA	€ 5,00
pommes de terre rustiques en quartiers	
PISELLI	€ 5,00
petits pois	
ERBE COTTE	€ 5,00
verduce cuite	
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,50
légumes grillés	



frittura mista di pesce



GRANDES SALADES



PARADISO € 13,00

légumes de saison, mozzarella en dés, thon, maïs, œufs
verdure di stagione, mozzarella a cubetti, tonno, maïs, uova

LA GRECA € 13,00

légumes de saison, feta (fromage grec), olives grecques, tomates séchées
verdure di stagione, feta (formaggio greco), olive greche, pomodori secchi

RIO € 14,00

salade verte, maïs, crevettes*, cœurs de palmier, œufs durs
insalata verde, maïs, gamberetti, cuore di palma, uova sode*

CESAR SALAD € 15,00

salade verte, sauce au yaourt, blanc de poulet, croûtons, copeaux de grana
insalata verde, salsa yogurt, petto di pollo, crostini di pane, grana a scaglie

GOURMET € 15,00

salade verte, tomates cerises, olives taggiasche, brie, jambon de Parme 24 mois
insalata verde, pomodorini ciliegino, olive taggiasche, brie, crudo di Parma 24 mesi riserva

NETTUNO € 17,00

salade verte, tomates séchées, pignons, thon en croûte de sésame, billes de mozzarella fiordilatte
insalata verde, pomodori secchi, pinoli, tagliata di tonno in crosta di sesamo, bocconcini di mozzarella fiordilatte

MENU ENFANTS

GARGANELLI / GNOCCHETTI AL POMODORO € 7,50

garganelli ou gnocchetti à la sauce tomate

GARGANELLI / GNOCCHETTI AL RAGÙ € 7,50

garganelli ou gnocchetti à la bolognaise

LASAGNE ALLA BOLOGNESE *demi-portion* € 8,00

lasagnes bolognaise

½ WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE € 9,50

demi-saucisse grillée avec frites

COTOLETTA BABY DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 12,00

petite escalope de poulet milanaise avec frites



cesar salad



DESSERTS



CROSTATATA E DESSERT FATTI IN CASA <i>demandez au personnel</i>	à partir de € 5,00
tarte et desserts maison	
TIRAMISÙ TRADIZIONALE CON SAVOIARDI	€ 5,00
tiramisù traditionnel aux boudoirs	
TIRAMISÙ CON AMARETTI	€ 5,00
tiramisù aux amaretti	
PROFITTEROL* NERO	€ 5,00
profiteroles* au chocolat noir	
MERINGATA* ALLA VANIGLIA	€ 5,50
gâteau meringué* à la vanille	
TARTUFO* BIANCO O NERO O NOCCIOLA	€ 4,50
glace tartufo* — blanche, noire ou noisette	
TARTUFO* AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 5,50
glace tartufo* arrosée d'espresso	
TARTUFO* AFFOGATO AMARI	à partir de € 6,00
glace tartufo* arrosée d'amaro	

BOISSONS

ACQUA MINERALE <i>0,5l</i>	€ 2,50
eau minérale	
ACQUA MINERALE <i>0,75l</i>	€ 3,00
eau minérale	
BIBITA ALLA SPINA <i>petite</i>	€ 3,00
boisson à la pression	
BIBITA ALLA SPINA <i>moyenne</i>	€ 5,00
boisson à la pression	
BIBITA IN LATTINA	€ 3,00
boisson en canette	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
jus de fruits	



tiramisù tradizionale con savoiardi



VINS ET BIÈRES



BIÈRES

SCHLEPPE MARZEN <i>blonde — petite</i>	€ 3,00
SCHLEPPE MARZEN <i>blonde — moyenne</i>	€ 5,50
FALTER REGENATOR <i>rousse — petite</i>	€ 3,50
FALTER REGENATOR <i>rousse — moyenne</i>	€ 6,00
BIRRA DEL MESE <i>petite — demandez au personnel</i>	€ 3,50
bière du mois	
BIRRA DEL MESE <i>moyenne — demandez au personnel</i>	€ 6,00
bière du mois	
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>demandez au personnel</i>	sur demande
bière en bouteille	

VINS

VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>0,25l</i>	€ 3,00
vin rouge et blanc de table	
VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>0,5l</i>	€ 4,50
vin rouge et blanc de table	
VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>1l</i>	€ 8,00
vin rouge et blanc de table	

DIGESTIFS

GRAPPE AROMATIZZATE	à partir de € 3,50
grappa aromatisée	
GRAPPE SELEZIONATE E INVECCHIATE	à partir de € 4,00
grappa sélectionnée et vieillie	
WHISKY	à partir de € 5,00
whisky	
LIQUORI NAZIONALI	à partir de € 3,50
liqueurs italiennes	
SGROPPINO	à partir de € 3,50
sorbet citron au prosecco et vodka	



CAFÉS



CAFFÈ ESPRESSO € 1,40
expresso

CAFFÈ MACCHIATO € 1,50
expresso avec un nuage de lait

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50
café décaféiné

CAFFÈ DECAFFEINATO CORRETTO € 2,10
café décaféiné avec une goutte de liqueur

CAFFÈ CORRETTO € 2,00
expresso avec une goutte de liqueur

CAFFÈ D'ORZO € 1,60
café d'orge

CAFFÈ D'ORZO CORRETTO € 2,20
café d'orge avec une goutte de liqueur

CAFFÈ GINSENG € 1,70
café au ginseng

CAPPUCCINO € 2,50
cappuccino

LATTE MACCHIATO € 3,00
latte macchiato

THÈ CALDO € 3,00
thé chaud



ALLERGÈNES

*merci de signaler au personnel toute allergie ou intolérance alimentaire
si prega di avvisare il personale in presenza di allergie o intolleranze alimentari*



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs dérivés
<i>cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati</i> | 8 | fruits à coque : amandes, noisettes, noix, pistaches et leurs dérivés
<i>frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti</i> |
| 2 | crustacés et produits à base de crustacés
<i>crostacei e prodotti a base di crostacei</i> | 9 | céleri et produits à base de céleri
<i>sedano e prodotti a base di sedano</i> |
| 3 | œufs et produits à base d'œufs
<i>uova e prodotti a base di uova</i> | 10 | moutarde et produits à base de moutarde
<i>senape e prodotti a base di senape</i> |
| 4 | poissons et produits à base de poisson
<i>pesce e prodotti a base di pesce</i> | 11 | graines de sésame et produits à base de sésame
<i>semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i> |
| 5 | arachides et produits à base d'arachides
<i>arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | 12 | anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
<i>anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale</i> |
| 6 | soja et produits à base de soja
<i>soia e prodotti a base di soia</i> | 13 | lupin et produits à base de lupin
<i>lupini e prodotti a base di lupini</i> |
| 7 | lait et produits laitiers (y compris le lactose)
<i>latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i> | 14 | mollusques et produits à base de mollusques
<i>molluschi e prodotti a base di molluschi</i> |

Pour toute information sur les allergènes, demandez au personnel.

Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale.

SERVICE

PIZZA BATTUTA *sauf jours fériés — 1 pâte* € 4,50
pizza extra-large et fine

INGREDIENTI EXTRA AGGIUNTA à partir de € 1,50 à € 5,00
ingrédients supplémentaires

SERVIZIO TAGLIO TORTA *par personne* + € 0,50
service découpe de gâteau

SERVIZIO E TOVAGLIATO € 2,50
couvert

L'origan sur la pizza est ajouté sur demande.

En l'absence de produits frais, certains produits peuvent être surgelés (*).

L'origano sulla pizza è a richiesta. Talvolta, in mancanza di quelli freschi, alcuni prodotti possono essere surgelati ().*



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL



Buon Appetito

AGLI ANGELI



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL