



ANTIPASTI

Une idée folle pour l'apéro

Suggestions

Soave Classico blanc : arômes abricot
Bardolino Chiaretto rosé : frais et friand

Salsiccia pour 1 personne Coppa, pancetta, jambon cru et légumes Aceto	5.10
Tutti Quanti pour 2 personnes Coppa, pancetta, jambon cru, parmesan, gorgonzola, mozzarella, poivrons grillés, aubergines grillées et légumes Aceto	11.70
Assiette de saumon fumé Crème ciboulette, toast, citron	10.00

Assiette de Jambon cru d'Italie Salade verte, cornichon, beurre	6.10
Bruschetta tomate et jambon cru d'Italie Mini-tartines, compotée de tomate aux herbes et jambon cru	5.20
Bruschetta aux 3 fromages Mini-tartines, gorgonzola, mozzarella, chèvre	5.20

2 Coupes de Moscato Spumante + 1 Plateau Salsiccia 9.90



CARPACCIO

Suggestions

Montepulciano d'Abruzzo rouge : fruité & gourmand
Lacryma Christi del Vesuvio rosé : fruité, élégant et délicat

	Simple 75g	Double 150g		Simple 75g	Double 150g
Chèvre Viande de bœuf cru, pesto, chèvre, noix, frites	10.90	13.80	Thon Poisson cru, pesto, tomates cerises, oignons rouges, roquette, câpres, frites	12.10	15.00
Italien Viande de bœuf cru, pesto, parmesan, roquette, caramel balsamique, frites	11.00	13.90			



INSALATE

** Le fromage de chèvre provient de notre fromager « Deschamps » à Chambourg sur Indre.*

Suggestions

Lacryma Christi del Vesuvio rosé : fruité, élégant et délicat
Suave classico blanc : élégant et harmonieux

Salade d'avocat et saumon fumé Salade, avocat, saumon fumé, œufs de lump, tomates cerises	12.70	Salade de chèvre* chaud Salade, lardons, œuf, chèvre chaud sur toast, tomates cerises, noix, magret fumé	13.90
Salade San Marino Salade, croûtons aillés, jambon cru d'Italie, fusilli aux 3 couleurs, oignon rouge, avocat, billes de mozzarella, tomates cerises	13.10	Salade del Pescatore Poêlée de gambas « Black Tiger » décortiquées et noix de St Jacques poêlées, salade, ail, persil, citron, aubergine, poivrons grillés, oignons, champignons, tomates cerises.	15.20
Salade gourmande chaude Salade, œuf, croûtons aillés, gorgonzola, émincé de poulet, pomme fruit, tomates cerises	13.30	Salade verte mesclun de salades	3.20
Salade de gésiers chauds Salade, gésiers de volaille confits, pommes de terre sautées, œuf, croûtons, tomates cerises	12.90		



PESCE

Les poissons

Suggestion

Pigoudet rosé : frais

Pavé de saumon poêlé, crème ciboulette, riz	13.90	Brochette de gambas « Black Tiger » marinées Jus de citron, ail, coriandre, huile d'olive, tagliatelles	18.00
Noix de St Jacques et crevettes roses beurre aillé, tagliatelles	16.20		



CARNE

Les viandes

Suggestions

Lumà rouge : pour les viandes rouges
Valpolicella superiore rouge : aux notes d'épices

Toutes nos viandes proviennent de notre boucher « Gallais » à Tours Nord.

Oso-Bucco à la Milanaise Jarret de veau mijoté à la tomate, origan, basilique, oignon rouge, olives, tagliatelles	17.30	Escalope de veau milanaise Panée, servie avec des spaghetti à la sauce tomate	15.80
Escalope de dinde Sauce napolitaine, spaghetti	12.90	Emincé de magret de canard Tagliatelles, sauce au choix : miel, poivre, gorgonzola	15.30
Escalope de veau saltimbocca Jambon cru d'Italie, mozzarella, sauce Marsala, tagliatelles	16.40	Entrecôte poêlée env. 280grs & frites Sauce au choix : poivre, gorgonzola, beurre Maître d'Hôtel	18.50

Garniture au choix : Pâtes, haricots vert, frites, salade, riz et pommes de terre sautées

BURGERS

Viande 100% française



Pain réalisé par Bakery, notre boulanger.

	Simple	Double
Little Italy	14.10	18.10
Steak de bœuf frais de 180g, mozzarella, oignon rouge, tomate, pesto, frites et salade		
Bacon	14.80	18.80
Steak de bœuf frais de 180g, mozzarella, oignon rouge, sauce tomate, frites et salade		

TARTARE

Viande 100% française

Suggestions
Puglia primitivo rouge
Fruité et intense



Tartare cru ou aller-retour aux herbes	15.10
Pièce de bœuf haché frais de 180g, parmesan, câpres, œuf, cornichons, oignons rouges hachés, olives, balsamique, frites	

MENU PALATINO

Entrée + plat + dessert

Entrée au choix	Plat au choix	Dessert au choix
Jambon cru d'Italie	Noix de St Jacques, tagliatelles	Assiette de fromages
Bruschetta 3 fromages	Escalope de veau Milanaise	Profiterole 1 chou
Carpaccio de bœuf au parmesan	Pizza aux choix	Tiramisu
		Café mini gourmand 3 mini desserts
24.80 €		

MENU RIMINI

Entrée + plat + dessert

Entrée au choix	Plat au choix	Dessert au choix
Bruschetta tomate jambon cru	Pavé de saumon	Faisselle salée ou sucrée
Salade de gésiers	Pizza complète Voir carte	Ile flottante
Antipasti Salsiccia Charcuterie italienne	Lasagnes au four	Salade de fruits
		Café pouce-pouce 2 mini desserts
18.90 €		

MENU PALERME

Plat + dessert

Seulement le midi

Plat au choix	Dessert au choix
Escalope de dinde, sauce napolitaine et spaghetti	Glace 2 boules au choix
Pizza classique au choix : Margherita, Régina, Siciliana, Calzone	Mousse au chocolat « Barry »
	Café sur le pouce 1 mini dessert
13.90 €	

MENU ESPRESSO

Du lundi au vendredi

Seulement le midi

1 Pizza classique ou complète
+
1 pression 33cl OU ½ eau minérale 1664 ou Grimbergen Badoit ou Evian
13.60 €

MENU PRESTO

Du lundi au vendredi

Seulement le midi

Mini pizza au choix
+
1 Café pouce
10.00 €

MENU BAMBINO

Jusqu'à 10 ans

Viande 100 % française

Plat au choix	Dessert au choix
Mini Classique Margherita, Régina, Siciliana ou Calzone	Glace 1 boule Parfum au choix, voir carte
Steack haché Spaghetti ou frites	Mini mousse au chocolat
Spaghetti Bolognaise	
7.40 €	



1 menu enfant acheté
=
1 menu enfant offert



PASTA

Penne, fusilli, tagliatelle ou spaghetti

Suggestions

Soave Classico blanc : arômes abricot
Sauvignon blanc sec

Penne All'Arrabiata et poitrine fumée

Tomate, poitrine fumée, piment, parmesan, huile d'olive, oignon

11.10

Tagliatelles au saumon

Champignons, dés de saumon, oignon, crème

12.50

Penne végétarienne

Pesto, poivron, aubergine, artichaut, copeaux de parmesan, champignons, oignon

11.30

Tagliatelles vertes

Oignon rouge, jambon cru d'Italie, parmesan

12.90

Tagliatelles Carbonara

Crème fraîche, œuf, lardons

10.80

Tortellini aux 4 fromages gratiné à la mozzarella

Pecorino, Sbrinz, parmesan, ricotta, crème de gorgonzola

12.10

Spaghetti Bolognaise

Viande hachée, tomate, herbes de Provence, oignon

10.60

Lasagnes Bolognaise

Pâtes superposées, viande hachée, sauce tomate, mozzarella

12.70

Ravioles aux cèpes sauce gorgonzola

12.90

GRATINS



Gratin de Fusilli aux poivrons & chorizo

Sauce tomate, pesto, mozzarella

12.10

Gratin de penne au poulet sauce curry

Ananas, crème, mozzarella

12.30

Suggestions

Lacryma Christi del Vesuvio rouge : rondeur, complexité, fruité
Bardolino Chiaretto rosé : framboise et groseille

RISOTTO



Risotto de St Jacques

Riz, noix de St Jacques, ail, huile d'olive, crème safranée, parmesan

18.10

Risotto de Gambas

Riz, gambas « Black Tiger » décortiquées poêlées, ail, huile d'olive, parmesan

17.60



PIZZA

Parfumées à l'origan

Suggestions

Montepulciano d'Abruzzo rouge : fruité
Antichello rosé : frais, fruité et plein de soleil

Toutes nos pâtes à pizza sont réalisées sur place

CLASSIQUES

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, olives

Mini Ø 20cm

7.10

Classique Ø 29cm

8.60

Siciliana

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives

7.10

10.00

Regina

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella

7.10

10.90

Calzone

Pizza en chausson, sauce tomate, jambon, jaune d'œuf, mozzarella

7.10

11.10

COMPLÈTES

Indienne

Poulet, crème curry, poivrons, oignons, mozzarella

9.20

11.90

Campagnarde

Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivron, andouillette, pommes de terre sautées aillées

9.20

11.60

Calabraise

Sauce tomate, thon, œuf, anchois, tomates cerises, oignons, câpres

9.20

12.80

Campagnolo

Sauce tomate, champignons, lardons, oignons, œuf, mozzarella

9.20

12.70

Orientale

Sauce tomate, poivron, merguez, œuf, olives, mozzarella

9.20

12.40

Pinocchio

Crème fromagère, pommes de terre, bacon, mozzarella, St Maure

9.20

12.80

Pepperoni

Sauce tomate, oignons, olives, mozzarella, chorizo, viande hachée

9.20

13.00

Catane

Sauce tomate, émincé de poulet, champignons, pommes de terre sautées aillées, mozzarella

9.20

13.60

Quatre fromages

Sauce tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre

9.20

14.70

SPÉCIALITÉS

Toti

Crème fromagère, tomates cerises, salade, noix, lardons, Ste Maure

Mini Ø 20cm

10.60

Classique Ø 29cm

14.70

Dino

Sauce tomate, aubergines et poivrons marinés, champignons, artichauts, parmesan copeaux

10.60

14.40

Abruzze

Sauce tomate, Ste Maure, magret fumé, pignons de pins, salade verte, tomates cerises

10.60

14.70

Toscane

Sauce tomate, asperge verte, jambon cru d'Italie, mozzarella, olives

10.60

13.20

Palatino

Sauce tomate, mozzarella, œuf, champignons, lardons, cœur d'artichaut

10.60

13.90

Savoyarde

Crème fromagère, pommes de terre vapeur, poitrine fumée, Reblochon

10.60

16.80

La Tourangelle

Sauce tomate, rillons, Ste Maure, tomate fraîche

10.60

13.60

Lombarde

Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, tomates cerises, œuf

10.60

14.10

Suppléments

Jambon, jambon cru d'Italie, merguez, lardons, chorizo, œuf

1.40

Salade, crème, champignons, anchois, câpres

1.00

PRODUITS DE LA MER

Nordique

Sauce tomate, saumon fumé, oignons, mozzarella, crème fraîche

10.60

13.90

Vivaldi

Sauce tomate, noix de St Jacques et saumon mariné, mozzarella

10.60

18.00



FROMAGE & DESSERTS

* Choux réalisés par « Bakery », notre boulanger

Suggestions

Soave Classico blanc : arômes abricot
Bardolino Chiaretto rosé : frais et friand

Assiette de fromages avec salade verte Gorgonzola, parmesan, mozzarella, St Maure	7.10	Pizza chocolat-banane et chantilly	5.70
Faisselle salée ou sucrée sel, poivre ou ciboulette / sucre, miel ou fruits rouges	6.00	Tiramisu « café-Amaretto »	7.20
Riz au lait servi tiède à la Cannelle	6.10	Profiteroles « Al Magnifico » 2 choux*	7.90
Mousse au chocolat « Barry »	6.60	Cœur fondant au chocolat et sa crème anglaise	6.50
Île flottante	6.50	Délicieuse salade de fruits frais et son coulis de chocolat chaud	5.60
Baba au rhum et sa chantilly	7.50	Brownie et sa crème anglaise	6.30
Crème brûlée « vanille-bourbon »	6.40	Tarte tatin et sa glace « vanille bourbon »	6.10
Panna cotta aux fruits rouges	6.50		

Café gourmand 4 mini desserts	7.80
Café sur le pouce 1 mini dessert	3.60

GELATI

Les glaces

La coupe 1 boule : 3.50

La coupe 2 boules : 5.60

La coupe 3 boules : 6.90

Supplément chantilly : 1.00

Glaces et Sorbets au choix

Café pur arabica, caramel au beurre salé, nougat de Montélimar, tiramisu, straciatella, banane, vanille, noix de coco, rhum raisin, framboise, chocolat, fraise, menthe chocolat, citron vert, fruits de la passion, mandarine, cerise, poire, pamplemousse rose, smarties, barbe à papa.

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8.40	Café, chocolat ou caramel liégeois	8.90
Colonello Glace citron vert, vodka	9.30	Glace café ou chocolat ou caramel, chantilly et coulis chaud	
Banana Split Glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, banane, chantilly	8.90	Coupe amarena Glace vanille, cerise amarena, sirop, chantilly	8.90
Palatino Glace vanille, nougat, rhum raisins, coulis au caramel beurre salé, chantilly	8.90	Poire belle Hélène Glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly	8.60

VINO

Les vins

LES ROUGES

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Saumur-Champigny AOP Domaine Filliatreau	4.20		24.90
Bourgueil AOP Domaine Eric Bureau & Fils		11.80	19.50
St Nicolas de Bourgueil AOP Les Terres Noires			23.90
Chinon AOP Cuvée Terroir Domaine Gouron			24.70
Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion			23.90
Bardolino DOC Carlo Damiani rosso	3.80	12.20	16.90
Puglia IGT Messapi - Primitivo			20.60
Chianti DOCG San Pancrazio		14.90	21.50
Lacryma Christi del vesuvio DOC Sorrentino rosso		13.10	21.60
Montepulciano d'Abruzzo DOC Gran Sasso rosso			23.00
Lumà IGT Terre Siciliane			27.00
Valpolicella Superiore DOC Ripasso			35.00
Barolo DOC Serradenari			50.00

LES BLANCS

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Soave Classico DOC Santa Sofia Soave Montefoscarino	3.50		19.90
Vouvray AOP Moelleux	4.20		21.00

LES ROSÉS

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Touraine Noble-Joué AOP Domaine Astraly			18.00
Chinon AOP Domaine Gouron - Cuvée Rosé		12.00	20.00
Coteaux-d'Aix-en-Provence AOP Pigoudet Première rosé	3.50		18.90
Antichello Vino Da Tavola Fresco	3.50		16.50
Bardolino Chiaretto DOC Santa Sofia		11.90	16.90
Lacryma Christi del vesuvio DOC Sorrentino rosato		13.10	21.60

LES EFFERVESCENTS

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Vouvray AOP Méthode traditionnelle brut	4.40		22.00
Moscato Spumante VSAQ Moscato Scanavino	3.40		14.90
Lambrusco Dell Emilia IGT Lambrusco Emilia rosato secco (rosé)			14.50
Lambrusco Dell Emilia IGT Lambrusco Emilia rosso dolce (rouge)			14.50

LES CHAMPAGNES

	75 cl
Champagne AOP Brut Réserve Mailly Grand Cru	48.00

LES PICHETS

	12 cl	25 cl	50 cl
Rouges			
Chinon AOC Domaine Gouron	3.50	5.30	9.00
Rosés			
Touraine rosé AOC Oisly et Thésée		5.10	8.50
Rosato Vénétie IGT	3.00	4.90	8.30
Blancs			
Touraine Sauvignon AOC Oisly et Thésée	3.00	5.10	9.00



APERITIVO

Les apéritifs & digestifs


APÉRITIFS SANS ALCOOL

Palatino 16 cl Jus d'orange, sirop de fraise	4.60
Green Paradise 16 cl Banane, orange, pomme verte, kiwi	4.90
Virgin Mojito 16 cl Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, perrier	4.90


LES CLASSIQUES

Ricard 2 cl	3.20
Martini Blanc ou Rouge 5 cl	4.00
Marsala aux Amandes ou aux œufs 5 cl	4.30
Suze 4 cl	4.00
Porto Blanc ou Rouge 4 cl	3.20

BOISSONS FRAÎCHES

Orangina 25 cl	3.80
Coca Cola / Light / Zéro 33 cl 	4.00
Nestea Pêche 25 cl	3.70
Schweppes tonic / agrumes / lemon 25 cl	3.80
Limonade au verre 25 cl (Suppl. sirop 0.20)	3.20
Perrier 33 cl	3.60
Jus de fruits Pago 25 cl	3.70
Pamplemousse, abricot, tomate, ananas et pomme	
Sirop à l'eau 25 cl Grenadine, fraise, menthe, citron vert, pêche, kiwi, banane, cerise, pamplemousse, orgeat	2.60
Fanta Orange	3.80
Sprite	3.80
Jus d'orange pressé	4.10
Jus de citron pressé	3.80



EAUX

	50 cl	3.10	100 cl	4.00
	50 cl	3.10	100 cl	4.00
	50 cl	3.10	100 cl	4.00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso « Lavazza »	1.90
Grand Café « Lavazza »	2.20
Café Allongé « Lavazza »	2.00
Café double Espresso « Lavazza »	3.20
Café noisette « Lavazza »	2.00
Cappuccino	4.00
Grand crème	3.20
Décaféiné « Lavazza »	1.90
Chocolat chaud « Suchard »	3.40
Thé / Infusion Yellow label, citron, earl grey, menthe Verveine, verveine menthe, Fruits rouges	3.20

APÉRITIFS AVEC ALCOOL

 Apérol Spritz 10 cl 2 cl eau gazeuse, 5 cl Prosecco, 3 cl Apérol	6.50
Piña Colada 16 cl Rhum, ananas, coco	7.80
Mojito 16 cl Rhum, jus de citrons verts, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade	7.80
Campari tonic	7.20
Gin tonic gin, Schweppes tonic, zeste de citron vert	7.20
Kir Vin blanc 12 cl Cassis, pêche, mûre, framboise, amaretto	3.30
Kir Pétillant Italien 12 cl Muscat d'Italie, cassis, pêche, mûre, amaretto, framboise	3.70
Coupe Moscato Spumante 12 cl Muscat d'Italie	3.40
Kir Pétillant Vouvray 12 cl Cassis, pêche, mûre, amaretto, framboise	4.60
Coupe Vouvray Pétillant 12 cl	4.40
 Whisky	2 cl 3.50 4 cl 7.10
Jim Beam « Kentucky »	
Whisky japonais Akashi	2 cl 6.50 4 cl 13.00
Américano maison «Milano-Torino» 8 cl Martini rouge 4 cl, Campari 2 cl, Noilly prat 2 cl	6.90
Sangria Maison 12 cl	3.50

BIÈRES PRESSIONS

	33 CL	50 CL
Grimbergen	5.40	7.50
1664	4.90	6.30
Panaché	4.60	6.30
Monaco	4.60	6.30
Picon bière	4.90	6.30

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

Moretti	4.90
Grimbergen blanche	4.90

DIGESTIFS

Amaretto Liqueur d'amandes	6.90
Grappa Marc de raisins	6.90
Limoncello	6.90
Poire William's	6.90
Rhum Diplomatico	6.90
Get 27	6.90
Irish coffee 15cl Whisky, café, sucre de canne, chantilly	7.20

