

NOS ENTREES

Salade verte 	8.-
Salade mêlée 	10.-
Moscardini in umido avec petits pois <i>Petits poulpes mijotés dans la sauce tomate</i>	18.-
Antipastino della casa <i>Trio de charcuterie Italienne, poivrons farcis au thon, olives & fromage.</i>	32.-
Crème de tomates, croustons à l'ail 	12.-
Carpaccio de bœuf à la truffe noire <i>Copeaux de Parmesan</i>	25.-
Aussi en plat, servi avec saladin & frites	42.-
Fritto misto <i>Assortiment de petites crevettes et calamars frits</i>	25.-
Aussi en plat, servi avec saladin, frites et légumes	43.-
Pinsa alla Romana avec jambon cru de Parme <i>Focaccia ovale romaine</i>	18.-
Foie gras poêlé, fleurs de sel et lonzetta di fico	19.-

POUR LES JUNIORS

Pâtes au beurre ou à la crème 	11.-
Pâtes à la tomate 	13.-
Pâtes alla carbonara Aussi en version 	15.-
Sirop <i>Cassis, grenadine, menthe</i>	1.50.-

NOS SUGGESTION

- Tagliolini à l`encre de seiche alla pescatora** 39.-
Pâtes à l`œuf noires sautées avec calamaretti, thon, vongole veraci & moules, sauce tomate.
Aussi en version 🚫
- Fusilli aux crevettes et courgettes, sauce safranée** 30.-
Aussi en version 🚫
- Ravioli al brasato di Barolo, crème de parmesan & sauge** 32.-
Pâtes à l`œuf farcies avec viande de bœuf.
- Bauletti sauce gorgonzola, miel & poire** 🌱 29.-
Pâtes à l`œuf farcies avec bolets & Taleggio
- Saltimbocca alla Romana jus au Marsala** 50.-
Scaloppine de veau avec jambon cru & sauge.
Servies avec une salade mêlée en entrée, risotto & légumes.
- Cœurs aux aubergines avec ricotta au four** 🌱 29.-
Pâtes à l`œuf farcies avec ricotta & aubergines
Aussi en version 🚫
- Linguine à la truffe noire du moment** 🌱 45.-
Sauce crème de truffe & truffe fraîche
Aussi en version 🚫
- Duo de ravioli de crustacés** 36.-
Pâtes à l`œuf farcies avec St-Jacques, gambas & langoustines, sauce tomate & petites crevettes
- Ravioloni crema di ricotta di bufala et épinards** 29.-
Pâtes à l`œuf farcies avec bufala, pousses d`épinards, tomates cerises & basilic.



NOS INCONTOURNABLES

Penne alla carbonara <i>Guanciale et pancetta, œuf, pecorino & parmesan</i> Aussi en version 	25.-
Bucatini all'amatriciana <i>Guanciale, oignons, sauce tomate & basilic</i> Aussi en version 	25.-
Gnocchetti sardi alla Luca <i>Petites pâtes, dés de filet de bœuf, morilles & bolets</i> Aussi en version 	45.-
Tartare de bœuf <i>Servi avec saladine, frites & toasts</i>	39.-
Spaghetti allo scoglio  <i>Spaghetti "in bianco" (huile, ail, piment) avec vongole veraci, moules & gambas</i> Aussi en version 	45.-
Filet de bœuf aux morilles <i>Servi avec une salade mêlée en entrée, frites & légumes</i>	56.-
Tagliata de bœuf <i>Truffe noire, copeaux de parmesan & huile aromatisée à la truffe</i> <i>Servie avec salade mêlée en entrée, frites & légumes</i>	50.-
Risotto à la truffe noire <i>Servi avec une salade mêlée en entrée</i>	45.-
Spaghetti chitarra avec foie gras & morilles <i>Pâtes à l'œuf</i>	38.-
Penne all'arrabbiata  <i>Ail, huile extra vierge, piment, sauce tomate & basilic</i> Aussi en version 	25.-

Pimenté  Sans gluten  Végétarien 

Signalez-nous vos allergies avant la prise de la commande.
Nous pouvons vous renseigner sur les allergènes contenus dans nos plats.

Profitez de 10% de réductions sur tous nos plats à l'emporter.

DESSERTS

Tiramisù	10.-
Panna cotta aux fruits rouges	9.-
Panna cotta au caramel	9.-
Crème brûlée	11.-
Profiteroles au chocolat	11.-
Coupe de glace <i>Danemark, Valaisanne, Colonel, Café glacé, ou Italienne</i> <i>(sorbet pamplemousse arrosé de Prosecco ou sorbet citron arrosé de limoncello)</i>	12.-

NOS GLACES ARTISANALES

Sorbets <i>Framboise, abricot, citron, fruits de la passion, cassis</i>	4.50.-/boule
Glaces <i>Chocolat, café, vanille bourbon, pistache, stracciatella, noisette, caramel fleur de sel</i>	4.50.-/boule
Supplément chantilly	2.-



MENU DU MOMENT

**** Entrée ****

Tartare de Gambero Rosso de Sicile

**** Plat principal ****

*Daurade royale sauce prosecco
Risotto au safran
Légumes grillés*

**** Dessert ****

Profiteroles au chocolat

Café & Limoncello

70.- par personne

CHEZ
MANTISI



RESTAURANT