

TENTAZIONI®

Cucina italiana

Il Bistrot

VINS - CHARCUTERIES & FROMAGES D'EXCEPTION
TRUFFES & CEPES

Les planches à partager.. ou pas !

Les charcuteries de la noble basse-cour € 26,50

speck de canard fumé, saucisson d'oie du Frioul, 'sasaka' rillettes du Frioul à base de viande d'oie et lard de porc, confit d'oignons

La planche mixte € 26,50

jambon de sanglier de Toscane, saucisson piquant Ventricina, jambon rôti aux herbes, pecorino de Sicile en croûte de poivre, taleggio Dop, champignons de sous-bois marinés, gelée de Nero d'Avola

Les fromages gourmet € 25,00

tomme de vache 'Occelli' affinée au foin, tomme de vache 'Occelli' affinée au Barolo, brie de Meaux à la truffe, pecorino de Sicile affiné en croûte de poivre noir – miel à la truffe blanche

Burrata € 22,80

très belle burrata des Pouilles (300 gr) servie avec salade de jeunes pousses, tomates cerises, perles de pesto

Bresaola de Black Angus € 17,50

produite à partir des meilleurs filets de bœuf « Black Angus », l'un des races les plus anciennes et précieuses d'origine écossaise

Porcino Testa Nera € 18,50

ces cèpes 'tête noire' sont cueillis dans les forêts de châtaigner de la Valtellina, puis marinés à l'huile d'olive (environ 100 gr)

Œufs brouillés à la truffe et parmesan € 17,90

Pommes de terre rôties et gratinées au taleggio AOP avec truffe d'Italie € 14,80

Crème d'artichauts à la truffe, tuiles de pain croustillant 'carasau' de Sardaigne € 9,00

Focaccia chaude à l'huile d'olive et romarin € 4,00

Idéale avec vos planches, un apéritif, du bon vin ou simplement pour grignoter !

Les focaccia farcies

Nos focaccia sont faites avec un mélange traditionnel de blé italien et huile d'olive, servies avec des pommes de terre au four

Focaccia Romana € 15,80

tapenade d'artichauts, jambon rôti aux herbes, mozzarella di bufala, tomate fraîche

Focaccia Lucana € 16,50

caviar d'aubergines, mozzarella di bufala, jeunes pousses, saucisson piquant Ventricina

Focaccia Toscana € 18,50

pesto rosso, jambon de sanglier, champignons de sous-bois marinés, mozzarella di bufala, jeunes pousses

Focaccia Tartufata € 21,00

crème de truffe blanche, jambon rôti, taleggio, jeunes pousses

Les spécialités

En ce moment, truffe Tuber Uncinatum Chatain (Italie)

Gratin d'aubergines à la Parmigiana € 16,80

Lasagne aux cèpes et champignons € 16,50

option truffe fraîche + € 10

Lasagne au potiron et saucisse € 17,50

option truffe fraîche + € 10

Gnocchi farcis aux cèpes avec ragoût

bolognese traditionnel € 17,80

option truffe fraîche + € 10

Tagliatelle fraîches à la truffe d'Italie € 32,00
crème de truffe, ail et parmesan, truffes fraîches d'Italie

TENTAZIONI®

Cucina italiana

Les Tramezzini comme à Venise

*tendres petits sandwichs de pain de mie
idéaux avec l'apéritif !*

€ 4,00 / pièce

Tomate et provolone

Thon et olives

Poulet et artichauts

Speck, roquette, champignons

L'apéritif du moment !



Green Spritz !

Prosecco doc, P31, citron frais € 9,80

*Le P31 est le nouvel apéritif italien à la mode, issu de
l'assemblage de 31 plantes aromatiques !*

Les cocktails au prosecco

Bellini 12 cl - nectar de pêche, prosecco € 8,00

Spritz Aperol 12 cl - le plus traditionnel € 9,20

Spritz Campari 12 cl - une alternative à l'Aperol, légèrement plus amer et moins sucré € 9,20

Spritz Cynar 12 cl - à la liqueur Cynar infusée aux feuilles d'artichauts € 9,20

Spritz Limoncello 12 cl - € 9,20

Spritz Hugo 12 cl - à la fleur de sureau, menthe fraîche, citron € 9,50

Les cocktails

Americano 8 cl - vermouth rouge Carpano classico, bitter Campari € 9,00

Espresso Martini 12 cl - vodka Belvedere, espresso, sambuca au café, sirop de sucre de canne € 12,00

Ti' Punch 8 cl - vieux rhum Longueueau Concerto, citron, sucre de canne € 13,50

Gin Tonic 20 cl - gin Fillier's, tonic € 9,00

Negroni Classico 10 cl - vermouth rouge, campari, gin Fillier's € 9,80

Les bières

Flea IPA 33 cl - bière artisanale IPA non filtrée € 6,90

Flea Red 33 cl - bière artisanale belgian strong ale € 6,90

Flea Blonde 33 cl - bière artisanale blond ale € 6,90

La classique Moretti blonde 33 cl € 5,00

Les softs

Limonata / Chinotto / Mandarinata / Festivo 'Niasca Portofino' 25 cl - sodas à base d'agrumes € 5,00

Coca-cola / Coca-cola zero 33 cl € 5,00

Thé glacé italien bio 'Bioplose' citron ou pêche € 5,00 

Jus d'orange artisanal « Patrick Font » 25 cl € 5,10

Jus de pomme brut bio artisanal « Patrick Font » 25 cl € 5,10 

Jus de mandarine artisanal « Patrick Font » 25 cl € 6,30

Nectar d'abricot / Nectar de pêche / Nectar de poire « Patrick Font » 25 cl € 5,60

Nectar de fraise « Patrick Font » 25 cl € 6,30

Eau minérale Surgiva 75 cl eau de source du Trentin-Haut Adige € 6,00

Sirops € 3,50

