

TENTAZIONI®

Cucina italiana

Tholozé

Les Tramezzini comme à Venise

Tendres mini-sandwiches de pain de mie à manger à toute heure !

€ 4,00 / pièce

Tomate et provolone / Thon et olives / Speck, champignons et roquette

Planches et Antipasti

Arancino de riz sicilien € 7,50

*ragoût de bœuf et mozzarella – jambon blanc et mozzarella
épinards et mozzarella*

Bol d'olives d'Italie € 5,00

vertes 'Bella di Cerignola' des Pouilles, noires 'Nocellara' de Sicile

Caponata d'aubergines à la sicilienne € 12,90

Assortiment de légumes grillés
marinés à l'huile d'olive € 13,00

Salade de Poulpe € 16,90

*poulpe cuit à la vapeur et mariné à l'huile d'olive avec
mélange de jeunes pousses et tomates cerises*

Très belle burrata des Pouilles (300 gr) € 22,80

avec mélange de jeunes pousses et tomates cerise de Sicile

Planche de jambon de Parme € 13,90

24 mois d'affinage

Planche de charcuteries € 13,90

*speck Trentino fumé, coppa di Parma
saucisson de Toscane au fenouil, mortadella Bologna,
saucisson piquant Ventricina*

Planche de fromages € 15,50

*taleggio Dop, pecorino piquant de Sicile,
gorgonzola crémeux, fontina des Alpes,*

Planche mixte italienne € 25,00

*speck Trentino fumé, coppa di Parma
saucisson de Toscane au fenouil, mortadella Bologna,
taleggio Dop, pecorino piquant de Sicile,
gorgonzola crémeux, fontina des Alpes*

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

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

Plats

Gratin d'aubergines à la Parmigiana

€ 16,80

Lasagne au traditionnel ragoût bolognese

€ 14,50

Cannelloni à la ricotta et épinards

€ 14,50

Tagliatelle aux boulettes de viande

mijotées en sauce tomate

€ 17,50

Gnocchi à la Sorrentina

sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic, parmesan

€ 16,20

Tagliatelle fraîches à la truffe d'Italie

€ 32,00

Tortelloni au jambon fumé aux herbes, petits pois,
crème au Parmesan

€ 16,80

Gnocchi aux cèpes et saucisse de Toscane

€ 18,90

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

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

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

Spritz Aperol 12 cl - le plus traditionnel € 9,50

Spritz Campari 12 cl - une alternative à l'Aperol, légèrement plus amer et moins sucré € 9,50

Spritz Limoncello 12 cl – une version plus douce et citronnée € 9,50

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

Americano 8 cl - vermouth rouge Carpano classico, bitter Campari € 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 27,5 cl - sodas à base d'agrumes de Sicile € 5,00

Coca-cola / Coca-cola zero 33 cl € 4,50

Thé glacé italien bio 25 cl citron ou pêche € 5,00 

Jus d'orange d'Italie bio 25 cl € 5,00 

Jus de pomme d'Italie bio 25 cl € 5,00 

Nectar de pêche d'Italie bio 25 cl € 5,00 

Eau minérale italienne naturelle ou gazeuse 75 cl € 6,00

Les bouteilles de vins sur place sont vendues au prix caviste affiché en boutique + 10€

