



Nos pâtes artisanales rigatoni et sauces sont réalisées par nos soins, nous travaillons avec de la semoule de blé dur Bio et nous nous procurons nos œufs Bio localement pâtes sans gluten sur demande. Notre service de privatisation est partir de 50 personnes.

Nos sauces de base :

***Sauce bolognaise :**

Haché porc et bœuf, oignons, céleri, carottes, 50% de tomates fraîches, 50% purée de tomates, sel et poivre. Sur demande possibilité de produire en Halal.

***Sauce carbonara :**

Panchetta, crème, jaunes œufs, parmigiano, sel et poivre.

***Sauce Jambon-crème :**

Crème, dès de jambon, sel et poivre.

***Sauce arrabiatta :**

50% tomates fraîches, 50% coulis de tomates, oignons, céleri, carottes, lardons, ail, piments rouges, sel et poivre.

***Sauce napolitaine :**

(Végétarien) 50% tomates fraîches, 50% coulis de tomates, oignons, céleri, carottes, basilic, ail, sel et poivre.

***Sauce 4 fromages :**

(Végétarien) Gorgonzola dolce, fontina, bel-paese, dolce pecorino d'Abruzzo, crème, sel et poivre.

***Sauce Al Pesto Verde :**

(Végétarien) Basilic, pignons de pin, huile d'olive, parmegiano, ail, sel et poivre.

En option :

***Sauce Al salmone :** Saumon frais, aneth, crème, ciboulette. 2,00€ par personne

***Sauce Al tartufo nero :** Truffes noires, crème. 2.50€ par personne

***Sauce con gamberoni :** Scampis, vin blanc, coulis de tomate, ail, persil, sel et poivre. 2.20€ par personne

Toutes nos pâtes sont servies avec du parmigiano ou emmental râpe dans des, raviers et fourchette écologique zéro déchets.

***Plateau antipasti salaisons italiennes pour 5 personnes** 34.95€
Coppa-mortadella-pancetta-Jambon San Daniel-salami-provolone-parmesan-olives-légumes grillés-petits pains.



Nos formules Pâtes et autres:

Formule A : service à l'inventaire 1 cornet de pâtes médium par personne sauce au choix 7,00€

Formule B : service à l'inventaire 1 cornet de pâtes géant par personne sauce au choix. 9,00€

Formule C : service pâtes à volonté durée à déterminer selon le nombre de convives : 10,90€

L'avantage de cette formule vos convives peuvent goûter à toutes nos sauces pendant la durée déterminée.

Festival de pâtes :

Lasagne bolognaise, cannelloni ricotta et épinards, penne 4 fromages, tortellini napolitane 12.50€

Formule Arrostiticini 7 brochettes d'agneau accompagné d'un cornet de pâtes sauce au choix 12.50€





Zakouskis:

Verrine dos de cabillaud et aioli	1.95€
Verrine filet de canard et tomate	1.95€
Verrine courgette et ricotta	1.95€
Verrine carotte, poulet et fève	1.95€
Verrine tomate et marinade persillée	1.95€
Verrines de velouté de brocoli au gorgonzola dolce	1.95€
Blinis mousse de canard aux confits	1.95€
Blinis fromage frais au jus de citron parsemé de radis	1.95€
Blinis crème de saumon fumé à l'aneth	1.95€
Blinis tapenade méditerranéen	1.95€
Blinis mousse de San Daniel au parmesan	1.95€
Mini arancini à la sicilienne	1.95€
Mini panzerotti prosciutto	1.95€
Bruschetta aux olives noires	1.95€
Feuilletés à la coppa et au parmesan	1.95€

Menu Dolce Vita

20.95€

*Buffet de salaisons italiennes :

Coppa-mortadella-pancetta-Jambon San Daniel- provolone-olives-légumes grillés-petits pains.

* Pâtes à volonté

ou

*Buffet de pâtes 1 passage :

Lasagne

Cannellonis ricotta et épinards

Rigatoni 4 fromages

Tiramisu



Desserts :

Tiramisu classique	3.50 €
Tiramisu au spéculoos	3.60 €
Panacotta au coulis de framboise	3.70 €
Crème brûlée	3.70 €
Tiramisu aux framboises	3.90 €
Mousse au chocolat noir	3.60 €
Mousse au chocolat blanc	3.60 €
Duo de mousses black and white	3.70 €
Salade de fruits frais (fruits selon saison)	4.95 €

Tous nos prix sont htva de 6%

30% de réduction pour les enfants jusqu'à 10 ans

