



Pour bien commencer / For a nice beginning / Per ben iniziare

Assiette de tapas marinés, toasts Spianata / tapas plate and Spianata / Stuzzichini con Spianata

Mousse de "Mortadella Bologna" / "Mortadella Bologna" Mousse / Spuma di "Mortadella Bologna"

Petite assiette de charcuterie italienne / Italian Cold meats plate / Affettati misti italiani

Salade cocktail aux crevettes / cocktail shrimps salad / cocktail di gamberetti

Aperitifs – Appetizers – Aperitivi

Crodino, Campari Soda

Panaché

Bière bouteille (Beck's, Corona, Moretti)

Monaco

Mimosa (jus d'orange/orange juice, Prosecco)

Pastis

Martini (blanc/white, rouge/red, dry), Campari

Amari (Averna – Montenegro – Jagermeister)

Kir Vin blanc (cassis, mûre/blackberry, pêche/peach)

Kir Royal (cassis, mûre/blackberry, pêche/peach)

Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, limonade/soda)

Whisky, Vodka, Rhum, Gin

Whisky (Jack Daniel's)

Dolce Vita (Vodka, Cointreau, Campari, jus de citron/lemon juice, Prosecco)

Amarcord (Amaretto, jus d'orange/orange juice, grenadine, Prosecco)

Vins mousseux / Sparkling wines / Bollicine

Pignoletto (blanc doux et fruité /white sweet and fruity)

Villa Jolanda Gold (blanc extra sec/white extra dry)

Prosecco Santero (blanc sec/white dry)

Shâh MAT vino spumante extra dry Maschio Cavalieri

Brachetto (Rouge doux /red and sweet)

Prosecco DOC Villa Sala extra dry Millesimato 2013

Villa Jolanda Gold extra dry Magnum (1500 ml)

Diama Lux II, Millesimato Extra Dry

Villa Jolanda Gold extra dry Jeroboam (3000 ml)



Nos Formules/Our offer/Le nostre Formule – "Tradition/Tradizione"

Menu "Bologna": 20,00€

Les pâtes/Pasta dishes/Primo piatto:

Lasagnes à la Bolognese ou Tagliatelles à la Bolognese

Les viandes/Meat/Secondo:

Côtelette de porc à la Bolognese ou Escalopes de porc au Vinaigre Balsamique de Modena

Verre de vin/glass of wine/bicchiere di vino, italien maison (rouge, blanc, ou rosé)

Menu "Vera Bologna": 30,00€

Entrée/Starter/Antipasto:

Mousse de "Mortadella Bologna"

Les pâtes/Pasta dishes/Primo piatto:

Bis de Tagliatelles à la Bolognese et Tortellini à la crème

Les viandes/Meat/Secondo:

Côtelette de porc à la Bolognese avec jambon de Modena et "Parmigiano Reggiano"

Verre de vin/glass of wine/bicchiere di vino, italien (Sangiovese de Romagna ou Pignoletto)

Menu "Bologna la Grassa": 45,00€ p.p. (Min. 2 Personnes)

Entrée/Starter/Antipasto:

Charcuterie italienne avec Mousse de "Mortadella Bologna"

Les pâtes/Pasta dishes/Primo piatto:

Bis de Lasagnes Bolognese et Tortellini à la crème

Les viandes/Meat/Secondo:

coupe de boeuf avec roquette et copeaux de "Parmigiano Reggiano"

Desserts/Dolci:

Crèmeux de "Mascarpone" à la cuillère avec fruits rouges ou copeaux chocolat

1 Bouteille de vin/Bottle of wine (Sangiovese di Romagna, Lambrusco de Modena, Pignoletto ou Pinot Grigio)

Menu "Del cinno" (bébé/baby): 8,00€

Les pâtes/Pasta dishes/Primo: "Carbonara" ou "Tomates" ou Tagliatelles "Bolognese"

ou escalopes de porc et pommes de terre au four

Desserts/Dolce: Crème Glacée (vanilla ou fraise ou chocolat) (2boules)

Suggestions Entrée ou Repas léger/Appetizer or light meal

Salades et plats froids / Mixed salads and cold dishes / Insalate e piatti freddi



Salade mixte / Mixed salad / Insalata mista



Caprese: Tomates, mozzarella, salade, olives noires, origan

Tomatoes, mozzarella, salad, black olives, oregano
Pomodoro, mozzarella, insalata, olive nere, origano



Fantasia: Poivrons, tomates, jambon cuit, olives

Sweet pepper, tomatoes, cooked ham, olives
Peperoni, pomodoro, prosciutto cotto, olive



Emilia: Jambon cru, melon

Raw ham, melon
Prosciutto crudo di Modena, melone



Mediterranea: Poivron, maïs, roquette, olives, carottes, pêches, thon

Sweet pepper, corn, arugula, olives, carrots, peaches, tuna
Peperoni, maïs, rucola, olive, carote, pesche, tonno



Esotica: Melon, crevettes, ananas

Melon, shrimps, pineapple
Melone, gamberetti, ananas



Alpino: Bresaola, noix, oranges, pecorino, vinaigre balsamique

Bresaola, walnuts, oranges, pecorino, balsamic vinegar
Bresaola, noci, arance, pecorino, aceto balsamico di Modena



Affettati: Grand Plateau de charcuterie italienne

Big Italian cold meats dish
Gran Piatto di Affettati misti italiani



Les Pâtes / Pasta dishes / La Pasta

Suggestions de vins / Wines suggested / Proposte di vino

Lasagnes à la Bolognese

*Lasagne Bolognese
Lasagne alla Bolognese*

Cannelloni aux épinards et à la ricotte

*Cannelloni with "Ricotta" cheese and spinach
Cannelloni ricotta e spinaci*

Tagliatelles à la Bolognese

*Tagliatelles Bolognese
Tagliatelle al Ragù Bolognese*

Tagliatelles aux lardons parfumées à la truffe

*Tagliatelles with bacon and truffle flavour
Tagliatelle alla pancetta aromatizzate al tartufo*

Tortellini à la crème

*Tortellini with cream
Tortellini alla panna*

Tortellini au bouillon de chapon

*Tortellini with capon broth
Tortellini al brodo di cappone*

Tortellini à la Bolognese

*Tortellini with Bolognese sauce
Tortellini al Ragù Bolognese*

Risotto aux champignons et cèpes

*Risotto with mushrooms and porcini
Risotto ai funghi misti con porcini*

Spaghetti à la carbonara

*Spaghetti carbonara
Spaghetti alla carbonara*

Penne all'arrabbiata

*Penne Tomates et piment
Penne Spicy tomatoes
Penne Pomodoro e peperoncino*

Gnocchi aux 4 fromages

*Gnocchi with 4 cheese sauce
Gnocchi ai 4 formaggi*

Merlot

*Sangiovese – Lambrusco sec
Chianti – Barbera d'Alba*

Prosecco

Pinot grigio

Sangiovese

*Lambrusco sec – Barbera d'Alba
Merlot*

Barbera d'Alba

*Lambrusco sec – Amarone
Brunello di Montalcino*

Lambrusco rosé

*Chardonnay – Pinot Grigio
Fiano di Avellino – Greco di Tufo*

Barbera d'Alba

Chianti - Sangiovese

Lambrusco sec

*Sangiovese – Barbera d'Alba
Amarone - Valpolicella*

Barbera d'Asti

*Cabernet - Merlot
Brunello di Montalcino*

Pinot Grigio

Rosato del Salento - Lacrima

Valpolicella

Amarone

Merlot

*Chardonnay – Pinot Grigio
Fiano di Avellino – Greco di Tufo*



Viande / Meat / Carne

Suggestions de vins / Wines suggested / Proposte di vino

Escalopes de porc au Vinaigre Balsamique

*Pork scallops in balsamic vinegar
Scaloppine di maiale all'Aceto Balsamico di Modena*

Côtelette de porc à la Bolognese (Jambon, Parmesan)

*Pork Bolognese cutlet (raw ham, Parmesan)
Cotoletta di maiale alla Bolognese (Prosciutto crudo di Modena e
Parmigiano Reggiano)*

Filet de boeuf au poivre vert ou grillé

*Beef fillet with green pepper or grilled
Filetto di Manzo al pepe verde o alla griglia*

Côte de boeuf à la plancha et pommes de terre au four

*Beef rib grilled with baked potatoes
Costata di Manzo alla piastra con patate al forno*

Coupe de boeuf à la plancha avec roquette et Parmesan

*Beef slices grilled with arugula and Parmesan
Tagliata di manzo alla piastra con rucola e scaglie di Parmigiano*

Poulet rôti et pommes de terre au four

*Roasted chicken with baked potatoes
Pollo arrosto con patate al forno*

Rôtis mixtes et pommes de terre (Porc, Poulet, Veau)

*Mixed roasted meats and baked potatoes (Pork, Chicken, Veal)
Arrosti misti con patate al forno (Maiale, Pollo, Vitello)*

Amarone

*Brunello di Montalcino – Cabernet
Chianti – Valpolicella*

Sangiovese

*Brunello di Montalcino – Cabernet
Chianti – Merlot - Amarone*

Chianti

*Cabernet – Amarone
Brunello di Montalcino*

Syrah

*Chianti – Brunello di Montalcino
Valpolicella – Barbera d'Alba*

Chianti

*Merlot – Barbera d'Asti
Valpolicella - Amarone*

Nero d'Avola

*Amarone – Syrah – Cabernet
Brunello di Montalcino*

Brunello di Montalcino

*Amarone – Cabernet
Chianti – Nero d'Avola*

Légumes / Vegetables / Contorni: Ortaggi

Aubergines à la parmesane au four

*Grilled parmesan eggplant
Melanzane alla parmigiana al forno*

Légumes gratinés (Poivrons, Courgettes, Aubergines)

*Vegetables Gratin (Sweet pepper, zucchini, eggplants)
Verdure gratinate (Peperoni, zucchine, melanzane)*

Il grigliato (légumes grillés, fromage Scamorza à la plancha et Spianata)

*Il grigliato (grilled vegetables, grilled Scamorza cheese and Spianata)
Il grigliato (verdure grigliate, Scamorza alla piastra e Spianata Bolognese)*

Petite assiette de Pommes dorées

*baked potatoes
patate al forno*

Greco di Tufo

Lacrima – Rosato Salento

Pinot Grigio

Syrah

Prosecco

Pignoletto – Pinot Grigio



Poissons et fruits de mer / Fish and sea food dishes / Pesce e frutti di mare

Suggestions de vins / Wines suggested / Proposte di vino:

Pâtes / pasta :

Farfalles aux pistaches et crevettes

Farfalle with pistachios and shrimps
Farfalle pistacchi e gamberetti

Lasagnes de poisson "Reine de mer"

Lasagnes "Queen of the sea" fish
Lasagne di pesce "Regina del mare"

Spaghetti "allo scoglio" (fruits de mer)

Shell fruits spaghetti

Risotto aux fruits de mer

Shell fruits risotto
Risotto ai frutti di mare

Fiano di Avellino

25 Rare – Falanghina - Greco di Tufo
Pinot Grigio- Chardonnay

Prosecco

Pignoletto

Greco di Tufo

Fiano di Avellino – Chardonnay
Falanghina - 25 Rare – Pinot Grigio

Greco di Tufo

Fiano di Avellino – Falanghina – 25 Rare –
Chardonnay – Pinot Grigio

Salades / Salads / Insalate:

Salade de poulpe

Octopus salad
Insalata di polipo

Salade de mer : (Crevettes, moules, palourdes, poulpe)

Sea salad (Shrimps, mussels, clams, octopus)
Insalata di mare (Gamberetti, cozze, vongole, polipo)

Falanghina

Fiano di Avellino – Greco di Tufo
25 Rare – Chardonnay – Pinot Grigio

Chardonnay

25 Rare - Fiano di Avellino
Falanghina – 25 Rare - Pinot Grigio

Poissons / Fishes / Pesce:

Moules marinières avec gambas

Mussels in white wine with prawns
Cozze alla Marinara con gamberoni

Lotte de mer gratinée

Monkfish gratin
Coda di rospo gratinata

Loup grillé

Grilled sea bass
Branzino alla piastra

Daurade en papillote

Sea bream cooked in foil
Orata al cartoccio

Greco di Tufo

Fiano di Avellino – Falanghina
25 Rare - Chardonnay - Pinot Grigio

25 Rare

Greco di Tufo – Fiano di Avellino
Falanghina

Fiano di Avellino

Greco di Tufo – 25 Rare
Falanghina

Chardonnay

Pinot Grigio - Greco di Tufo
25 Rare – Falanghina – Fiano di Avellino

Notre Spécialité / Our Specialty / La nostra Specialità



Boscaiola

Fromage mascarpone, jambon cru, roquette, tomate
Mascarpone cheese, raw ham, arugula, tomato
Mascarpone, prosciutto crudo di Modena, rucola, pomodoro



Bersagliera

Crème d'artichauts truffés, jambon cuit, champignons
Artichokes truffle cream, cooked ham, mushrooms
Crema di carciofi tartufati, prosciutto cotto, funghi



Diavola

Crème d'olives noires, saucisson piquant, aubergines et poivrons grillés
Black olives cream, spicy sausage, grilled eggplant and Sweet pepper
Crema di olive nere, Ventricina piccante, melanzane e peperoni alla griglia



Ingorda

Lardon, copeaux de fromage pecorino, "Radicchio" rouge de Treviso
Bacon, pecorino cheese, red "Radicchio" Treviso
Pancetta, scaglie di pecorino, "Radicchio" rosso di Treviso



Ventaglio

Sauce cocktail, salade verte, tomates, crevettes, thon
Cocktail sauce, salad, tomatoes, shrimps, tuna
Salsa cocktail, insalata verde, pomodori, gamberetti, tonno



Porchettona

Porchetta, "Radicchio" rouge de Treviso, parmesan, huile d'olive
Porchetta, red "Radicchio" Treviso, parmesan cheese, olive oil
Porchetta, "Radicchio" rosso di Treviso, Parmigiano, olio d'oliva



Ortolana

Fromage "Brie", légumes grillés, huile d'olive
"Brie" cheese, grilled vegetables, olive oil
Formaggio "Brie", verdure grigliate, olio d'oliva



Tirolese

Fromage "Gorgonzola", speck, noix, huile d'olive
"Gorgonzola" cheese, speck, walnuts, olive oil
"Gorgonzola", speck, noci, olio d'oliva



Valtellina

Crème cèpes, bresaola, parmesan, roquette, huile d'olive

il Bolognese

Porcini cream, bresaola, arugula, parmesan cheese, olive oil

Crema funghi porcini, bresaola, parmigiano, rucola, olio d'oliva

Sicula



Crème pistaches, jambon cru, pistaches de Bronte hachées, huile d'olive

Pistachios cream, raw ham, chopped Bronte pistachios, olive oil

Crema di pistacchio, prosciutto crudo di Modena, granella di pistacchi di Bronte, olio d'oliva



Desserts / Dolci

Péchés de gourmandise à partager / Sins of gluttony to share / Peccati di gola da condividere

Café Gourmand (café ou thé et dégustation de desserts)
Gourmet coffee (coffee or tea and tasting of desserts)
Caffé o the e degustazione di dolci

Tiramisù

Gâteau "Dolce mattone" (crème de mascarpone et nutella en biscuits au café)
"Dolce mattone" cake (mascarpone and nutella cream in coffee cookies)
"Dolce mattone" (crema di mascarpone e nutella racchiusa in soffici biscotti al caffè)

Profiteroles (chocolat, chantilly, glace vanille)
Profiteroles (chocolate, whipped cream, vanilla ice cream)
Profiteroles con panna montata e gelato alla vaniglia

Crèmeux de Mascarpone à la cuillère (fruits rouges ou copeaux chocolat)
Creamy Mascarpone spoon (red fruits or chocolate flakes)
Cremoso di Mascarpone al cucchiaio (frutti di bosco o scaglie di cioccolato)

Gâteau chocolat noir
Dark chocolate cake
Torta cioccolato fondente

Panna cotta (fruits rouges ou chocolat / red fruits or chocolate / frutti di bosco o cioccolato)

Gâteau au chocolat au coeur chaud
Chocolate cake with a warm heart
Tortino al cioccolato dal cuore caldo

Parfait croquant (glacage vanillé, amandes caramélisées)
Crunchy parfait (vanilla iced, caramelized almonds)
Semifreddo al croccante

Assiette de fruits
Fruits Plate
Insalata di frutta

Crème glacée (chocolat, vanille et fraise)
Ice cream cup (chocolat, vanilla and strawberry)
Coppa gelato infuocato (cioccolato, vaniglia e fragola)

Sorbet citron
Lemon sorbet
Sorbetto al limone

Nôtre "Spianata" sucrée / Our sweet "Spianata" / La nostra "Spianata" dolce



Fragolosa

Crème de fraises, fraises, crème chantilly, copeaux de chocolat

Strawberry cream, strawberries, whipped cream, chocolate flakes

Marmellata di fragole, fragole, panna montata, scaglie di cioccolato fondente



Siciliana

Crème d'orange, oranges en pieces, copeaux de chocolat, crème Chantilly

Orange cream, oranges, chocolate flakes, whipped cream

Marmellata d'arance, arance, scaglie di cioccolato, panna montata



Golosona

Nutella, crème chantilly, bananes, copeaux de chocolat

Nutella, whipped cream, bananas, chocolate flakes

Nutella, panna montata, banane, scaglie di cioccolato fondente



Boissons / Drinks / Bibite

Cafés / Coffees / Caffé:

Espresso, café allongé, américain
Cappuccino
Café au lait
Latte macchiato
Café nocciolino (café, nutella, chantilly, pistaches)
Thé ou infusion
Double espresso

Digestifs:

Limoncello, Grappa, Sambuca
Amaro Averna, Montenegro, Jagermeister
Get 27, Bailey's, Amaretti
Cognac

Boissons pression / Draft drinks / Bibite alla spina:

Bière Blonde Moretti
Coca Cola

Softs drinks:

Coca cola ou Coca cola zéro
Fanta orange
Thé pêche ou citron/peach or lemon/pesca o limone
Sprite
Schweppes tonic ou schweppes citron/lemon/limone
Limonade/Soda/Gassosa
Lemon soda
Orange San Pellegrino
Chinotto
Cedrata
Sirop: grenadine, fraise, citron, menthe, orgeat
Sirup: grenadine, raspberry, lemon, mint, almond
Scioppo: fragola, frutti rossi, limone, menta, orzata
Jus: orange, pêche, pamplemousse, ananas
Juice: orange, peach, grapefruit, pineapple
Succhi: arancia, pesca, pompelmo, ananas
Jus d'orange pressé/Fresh orange juice/Spremuta arancia
Supplément sirop/extra sirup/Supplemento di scioppo

Eau/water/acqua (750ml):

Plate/Still/Naturale
Gazeuse/Sparkling/Frizzante



Vins / Wines / Vini La Carte

Vins mousseux / Sparkling wines / Spumanti

Région de provenance
Region of origin

Suggérés aussi pour les Desserts / Also suggested for Desserts

Spumante Gold extra dry Villa Jolanda	Piemonte
Prosecco Santero (blanc sec/white dry)	Piemonte
Shãh MAT vino spumante extra dry Maschio Cavalieri	Veneto
Brachetto (Rouge doux/red sweet)	Piemonte
Prosecco DOC Villa Sala extra dry Millesimato 2013	Veneto
Spumante Gold extra dry Villa Jolanda Magnum (1500ml)	Piemonte
Spumante Diama Lux II, Millesimato Extra dry	Piemonte
Spumante Gold extra dry Villa Jolanda Jeroboam (3000ml)	Piemonte

Vins rouges / Reds wines / Vini rossi

Vins de prestige/Prestigious wines/Vini di pregio:

Amarone della Valpolicella	Veneto
Brunello di Montalcino	Toscana

Vins classiques/Classical wines/Vini classici:

Lambrusco di Modena (Sec/Dry – Pétillant/Sparkling)	Emilia Romagna
Lambrusco di Modena (Doux/Sweet - Pétillant/Sparkling)	Emilia Romagna
Syrah	Sicilia
Barbera d'Alba	Piemonte
Sangiovese di Romagna	Emilia Romagna
Chianti	Toscana
Cabernet	Veneto
Merlot	Sicilia
Valpolicella	Veneto
Nero d'avola	Sicilia
Barbera d'Asti Superiore 2009	Piemonte

Vin rouge de la maison

Carafe vin rouge de la maison



Vins blancs – White wines – Vini bianchi:

Pinot Grigio

Lombardia

Pignoletto (Pétillant/Sparkling)

Emilia Romagna

Falanghina

Campania

Fiano di Avellino

Campania

Greco di Tufo

Campania

25 Rare

Campania

Chardonnay

Veneto

Vin blanc de la maison

Carafe vin blanc de la maison

Vins blancs Dessert:

Moscato

Piemonte

Vins rosés / Rosé wines / Vini rosati

Lambrusco Rosé (sec/Dry – Pétillant/Sparkling)

Emilia Romagna

Rosato del Salento

Puglia

Lacrima

Piemonte

Vin rosé de la maison

Carafe vin rosé de la maison