

Suggestions du chef

Flan de légumes et St Jacques grillées	20,00 €
Raviolis aux truffes blanches	21,00 €
Côte de bœuf grillée , garniture au choix	25,00 €

Bavarois au chocolat et griottes 10,00 €

Vins du mois

Château Vitus Bordeaux Rouge 2007	32.0
Château Vitus Bordeaux Rosé	20.0

Vin du mois Barbera d'Astri Verre 6,00€ Ble 25,00 €

Ruinarte Brut	80.0
Ruinart Rose	95.0



Bon
Appetit

*Bon
Appetit*



La Capricciosa

Restaurant • Grilladerie • Pizzeria



Les Entrées

Salade de roquette et parmesan	10.0
Artichauts poivrade <i>Tendres artichauts marinés, mesclun, tomates confites</i>	14.0
Trio de bruschetta <i>Roquette et tomate, tomates champignons, mozzarella fumée</i>	15.0
Beignets de mozzarella	16.0
Salade César poulet <i>Mesclun suprême de poulet crouton et parmesan</i>	16.0
Salade César saumon	18.0
Antipasti <i>Légumes grillés, bufala, artichaut</i>	17.0
Caprese di bufala <i>Tomates anciennes, roquette, mozzarella bufala 200 g</i>	17.0
Burratta di andria <i>Tomates anciennes, burratta, mesclun</i>	18.0
Salami Misti <i>Jambon de Parme, Speck, Pancetta, Salami de Milan, mortadelle</i>	22.0
Jambon de Parme	22.0

Carpaccio de bœuf accompagné au choix de:

Roquette et parmesan	16.0
Champignons, roquette et parmesan	16.5
Artichauts, roquette et parmesan	17.0



Pizza

Mami	12.0
<i>Tomates, oignon, œuf, parmesan, origan, olives</i>	
Margherita	12.0
<i>Tomates, mozzarella, origan</i>	
Napoli	15.0
<i>Tomates, anchois, câpres, olives, origan, mozzarella</i>	
Regina	16.0
<i>Tomates, champignons, jambon, mozzarella, origan</i>	
Mediterranea	16.0
<i>Tomates, topenade, aubergines, piments verts, mozzarella, origan</i>	
Ortolana	16.0
<i>Tomates, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tapenade</i>	
La Melanzane	16.0
<i>Tomates, mozzarella, jambon, aubergines, tapenade, origan</i>	
Calzone	16.0
<i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf, origan</i>	
Quattro formaggi	17.0
<i>Crème, mozzarella, gorgonzola, parmesan, edam, origan</i>	
Quattro stagioni	18.0
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan</i>	
La Capricciosa	20.0
<i>Tomates, oignons, anchois, câpres, œuf, thon, merguez, poivrons, origan</i>	
La Parma	20.0
<i>Crème, mozzarella, parme et roquette</i>	
La Buratina	20.0
<i>Crème, crème de noix, burrata, roquette, noix, tomates cerises</i>	
La Frutti di mare	24.0
<i>Tomates, ail, moules, palourdes, gambas, calamars, poulpes, persil</i>	
La Salmone	24.0
<i>Crème, mozzarella, saumon fumé</i>	

Supplément: œuf, câpres, olives, oignons, poivrons
courgettes, aubergines, champignons

Fromage, thon, merguez, roquette, artichauts, anchois, jambon



Pâtes

Spaghetti aux tomates fraîches	11.0
<i>Ail, basilic</i>	
Penne all'arrabbiata	13.0
<i>Huile d'olive, ail, piment, oignons, tomates, persil</i>	
Linguine al pesto	14.0
<i>Ail, pignons, pécorino</i>	
Spaghetti alla carbonara	15.0
<i>Crème, œuf, lardons, poivre, parmesan Grana</i>	
Spaghetti Bolognaise	15.0
<i>Viande hachée, céleri, tomates, carottes, oignon</i>	
Bucatini alla matriciana	16.0
<i>Tomato, oignons, lardons</i>	
Lasagne di legumi	15.0
<i>Poireau, épinards, oignons, chou vert, parmesan Grana</i>	
Lasagne bolognaise	15.0
<i>Béchamel, mozzarella, bolognaise, parmesan Grana</i>	
Linguine alla norma	15.0
Ravioli du jour	18.0
Gratin d'aubergine	15.0
<i>Sauce tomate, aubergine, mozzarella gratiné, basilic</i>	
Gnocchi ai quattro Formaggi	18.0
<i>Crème, taleggio, gorgonzola, edam, parmesan</i>	
Linguine alle Vongole	22.0
<i>Palourdes, ail, échalottes, persil, tomates cerises</i>	
Tagliatelle au saumon fumé	22.0
Linguine au fruits de mer	25.0
<i>Sauce tomate ou huile d'olive</i>	
<i>Gambas, moules, calamars, poulpes, palourdes</i>	

Risottos

Risotto aux fruits de mer	25.0
<i>Sauce tomate ou huile d'olive</i>	
<i>Gambas, moules, calamars, poulpes, palourdes</i>	
Risotto aux cèpes	24.0
<i>Cèpes, huile de truffe</i>	



MENU

Entrée + Plat + Dessert
30 Euro

Entrée

Salami misti
Legumes grillés
Beignet de Mozzarella

Plat

Escalope de veau grillée ou Milanaise
Lasagne Légumes ou Bolognaise
Pizza Margherite + 2 garniture aux choix
Entrecote grillée (*supplément 2 Euro*)

Dessert

Assiette de fromages Italiens
Mousse au chocolat
Creme caramel
Glaces deux boules



Les Viandes

Escalope de veau grillée	17.0
Escalope de veau milanaise	19.0
Escalope alla Parmigiana <i>Tomato, mozzarella grêtinée, aubergine</i>	20.0
Saltimbocca alla Romana <i>Jambon de Parme, sauge</i>	21.0
Entrecôte grillée	24.0
Filet de bœuf grillé	30.0
Suprême de poulet rôti	18.0
Piccata de veau au citron	20.0
Escalope alla Bolognaise <i>Sauce bolognaise, jambon, mozzarella gratinée</i>	20.0
Carré d'agneau rôti	22.0
Tagliata di Manzo <i>Entrecôte, roquette, parmesan, balsamique</i>	24.0
Filet de bœuf avec sauce <i>Poivre, cèpes, gorgonzola</i>	32.0

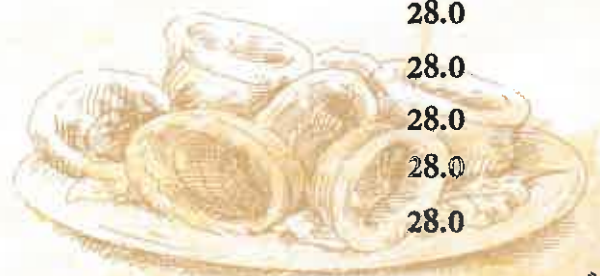
Nos garnitures

Frites, haricots verts, pomme au four,
épinards frais, riz, pâtes

Supplément garniture 4.0

Coin de la mer

Calamari fritti	28.0
Calamari alla napoletana	28.0
Calamari alla plancha	28.0
Dorade royale rôtie au sel ou grillée	28.0
Bar rôti au sel ou grillé	28.0



Vins Italiens

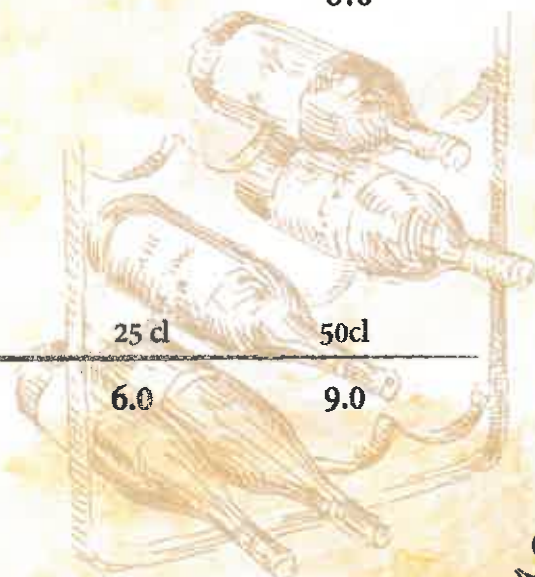
	37,5 cl	75 cl
<i>Blanc</i>		
Orvieto classico doc Bigi	13.5	23.0
Montepulciano d'Abruzzo		27.0
<i>Rosé</i>		
Bardolino doc Bolla	13.5	24.0
<i>Rouge</i>		
Lambrusco doux ou sec		24.0
Chianti docg San Lorenzo	14.0	24.0
Valpolicella doc Bolla	15.0	27.0
Montepulciano d'Abruzzo doc		28.0
<i>Umani Ronchi</i>		
Piluna Primitivo Salento fgt		30.0
Chianti Classico docg Dievole	21.0	38.0
Barolo docg		55.0
<i>Tenimenti Cà bianca</i>		

Vins Italiens au verre

Valpolicella 15 cl	6.0
Chianti 15 cl	7.0
Piluna Primitivo 15 cl	8.0

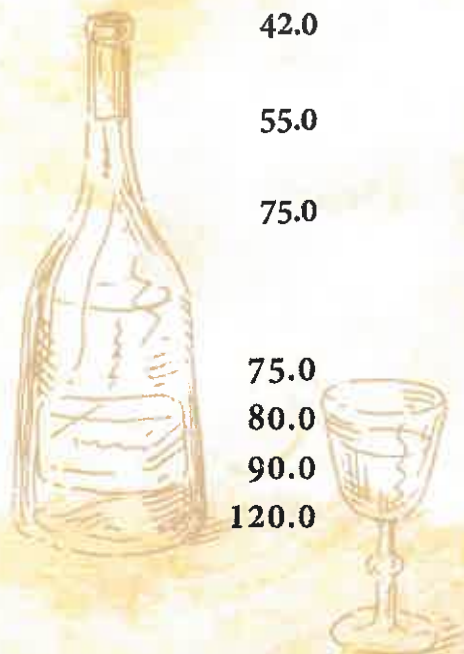
Sicilien verre et carafe

	verre 15 cl	25 cl	50cl
Vin Rouge, Rosé, Blanc	4.0	6.0	9.0



Vins Français

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Blanc			
Côte de Gascogne <i>Les fumées blanches François Lurton</i>			22.0
Chablis <i>La Chablisienne, La Sereme</i>	19.0		32.0
Rosé			
Coteaux d'Aix en Provence <i>Esprit Campanet, Domaine Tour Campanet</i>			22.0
Côte de Provence <i>L'Irresistible, Domaine de Lacroix, V. Bolloré</i>		16.5	26.0
Côte de Provence <i>M. Minuty</i>			35.0
Côte de Provence, Cru Classé <i>Orgendi, Domaine de Lacroix, V. Bolloré</i>			50.0
Rouge			
Bordeaux de Moncailloux			22.0
Côte du Rhône <i>La Pécoulette</i>		17.0	28.0
Brouilly <i>Crêts des garanches</i>	18.0		30.0
Montagne Saint-Emilion <i>Aoe La fleur du Barril</i>	16.0		30.0
Lalande de Pomerol aoc <i>Domaine Grand Ormeau</i>			42.0
Croze Hermitage <i>Séduction</i>			55.0
Pommard 1^{er} cru <i>Clos de la Charnière</i>			75.0
Champagne Nicolas Feuillatte Brut			75.0
Champagne Ruinart Brut			80.0
Champagne Ruinart Rose			90.0
Champagne Ruinart Blanc de Blanc			120.0



Aperitifs

Kir vin blanc	5,0
Campari	7,0
Martini rouge / blanc	7,0
Porto	7,0
Ricard / Pastis	7,0
Americano	7,0
Marsala cremovo / Amande	7,0
Apéritifs divers	7,0
Scotch whisky	8,0
Scotch whisky supérieur	9,0
Scotch whisky pur Malt	12,
Coupe de Champagne	10,0
Prosecco	10,0
Cocktail spritz	12,0

Soda & Jus

Coca-cola / zero / light	5,0
Limonade	5,0
Panaché	4,5
Jus de fruits <i>(orange, abricot, ananas, pomme, tomato, multifruits)</i>	5,0
Ice Tea	5,0
Schweppes	5,0
Fruits frais pressés	7,0
Perrier 33 cl	5,0

Bières

Bière pression Heineken 25 cl	4.5
Kronenbourg 1664 33 cl	6.0
Bière Moretti 33 cl	6.0
Bière Carlsberg 33 cl	6.0

Eaux Minérales

Evian 50 cl	5.0
Evian 1L	6.5
Sanpellegrino 50 cl	5.0
Sanpellegrino 1L	6.5
Perrier Fines Bulles	6.5

