

Richesse du terroir italien

Grand pays de la gastronomie, l'Italie ne serait probablement pas ce qu'elle est sans ses charcuteries : Jambon de Parme, Coppa, Mortadella, Speck, Prosciutto...

Découvrez les délices de la charcuterie italienne avec nos producteurs rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire et l'authenticité de leurs produits.

ANTIPASTI Entrées, starters

- 7,90 €** **BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA**
Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basil
- 9,90 €** **ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE**
Légumes grillés et huile d'olive extra vierge
Grilled vegetables with extra virgin olive oil
- 19,90 €** **ANTIPASTO MISTO DELLA CASA**
Mozzarella di Bufala, charcuterie italienne, légumes grillés
Buffalo Mozzarella, Italian hams, grilled vegetables
- 18,50 €** **CARPACCIO DI POLPO DELLA CASA** 
Carpaccio de poulpe maison et roquette
Homemade octopus carpaccio and rocket salad
- 17,90 €** **POLPO E PATATA**
Sauté de poulpe et pommes de terre persillées
Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley
- 14,90 €** **CALAMARETTI E GAMBERONI ALL'ITALIANA** 
Fricassée de calamars et gambas à l'italienne avec courgettes et tomates
Italian squid and large prawns fricassee with tomatoes and zucchini

TAGLIERI charcuterie Italienne, delicatessen

	1 PERS	2 PERS	4 PERS
EMILIA Prosciutto crudo di Parma, Speck, Coppa di Parma, Mozzarella di Buffala, Gorgonzola, foccacia	16,90 €	29,90 €	54,90 €
ROMAGNA Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Coppa di Parma, Grana Padano, Ricotta, foccacia	16,90 €	29,90 €	54,90 €



Burrata

Mozzarella vient du verbe italien 'mozzare', qui désigne le travail à la main du lait caillé qui est étiré en ruban puis découpé en boules.


Fabriqué à base de lait de vache ou de bufflonne, ce fromage est une pâte filée avec un cœur crémeux. On le consomme frais en entrée ou en apéritif, juste arrosé d'un filet d'huile avec du poivre et relevé de quelques feuilles de basilic sur une belle tranche de pain de campagne traditionnelles et dont le lait provient uniquement de certaines régions d'Italie.



INSALATE Salades, salads

- 6,90 €** **INSALATA VERDE**
Salade verte
Green salad with oignons
- 8,90 €** **INSALATA MISTA**
Salade mixte
Mixed salad
- 12,00 €** **INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO**
Salade de roquette à l'huile d'olive et copeaux de Grana Padano
Rocket salad with extra virgin olive oil and shavings of Grana Padano
- 17,90 €** **INSALATA DI MARE**
Salade, tomates, saumon fumé, poulpe, courgettes, artichauts, olives
Seafood salad, tomatoes, smoked salmon, octopus, zucchini, artichokes, olives 
- 16,90 €** **INSALATA PAESANA**
Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges
Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red oignons
- 17,50 €** **CAPRESE DI BUFALA**
Tomate, Mozzarella di Bufala et basilic frais
Tomatoes, Buffalo Mozzarella and fresh basil

ZUPPE Soupes, soups

- ZUPPA DI POMODORO**
Soupe de tomate maison, crème et basilic
Home made tomato soup, cream and basil **8,90 €**
- ZUPPA DI PESCE DELLA CASA**
 Soupe de poisson maison, servie avec rouille et croûtons
Home made fish soup served with Provencal sauce "rouille" and garlic croutons **11,50 €**

PASTA ZAINO Pâtes, pasta

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison
Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemade bisque

23,50 €

TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO

Calamars en persillade et sauce originale ZAINO
Roasted squid, parsley, garlic and original ZAINO sauce

23,50 €



LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes
Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus

23,50 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline di Bufala, pesto vert
Cherry Tomatoes, basil, garlic, Buffalo Mozzarelline, green pesto

18,50 €

LINGUINE ALLE VONGOLE

Palourdes en persillade
Clams with parsley

21,50 €

TORTELLINI AUX CÈPES SAUCE FOIE GRAS

Bolets mushrooms with Foie gras sauce

23,50 €

TAGLIATELLE POLPETTE

Boeuf, veau et persillade en boulette et sa sauce tomate
Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomatoe sauce

18,90 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagnes maison
Homemade lasagne

18,90 €

Gnocchi

plat très populaire en Italie, les gnocchi (ou gnocchis) sont une sorte de pâtes préparées avec un mélange de farine de blé et de pomme de terre. Pochées à l'eau, les gnocchis se consomment généralement gratinée au four avec du fromage mais également avec des sauces.

PASTA CLASSICI Pâtes, pasta

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ VOS PÂTES

TOFETTE
 IGP - Antica pastat di Grangnano Di Martino

PENNE

TAGLIATELLE ALL' UOVO

LINGUINE

RAVIOLI RICOTTA / SPINACI

GNOCCHI

ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA BOLOGNESE	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	17,90 €
AL POMODORE	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15,50 €
CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	<i>Bacon, cream, Grana, egg</i>	17,90 €
AI PORCINI	Aux cèpes	<i>Bolets mushrooms</i>	19,50€
ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	<i>Garlic, chilli, tomato sauce</i>	17,90 €
ALL' AGLIO	Ail et piment	<i>Garlic, chilli</i>	16,90 €
AL POMODORO	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	17,90 €
AL BURRO E SALVIA	Beurre et sauge	<i>Sage and butter</i>	17,90 €
ALLA CREMA DI TARTUFO	À la crème de truffe	<i>Truffle cream</i>	19,90 €
ALLA BOLOGNESE	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	18,90 €
AL POMODORO	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15,50 €
AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola	<i>Gorgonzola sauce</i>	18,50 €
ALLA BOLOGNESE	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	17,90 €

RISOTTI Risottos, risottos

AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI

Aux gambas et pointes d'asperges vertes
Large prawns and green asparagus

23,90 €

AI PORCINI

Aux cèpes et copeaux de Grana Padano
Bolets mushrooms and Grana Padano shavings

21,50 €

VEGETARIANA

À la brunoise de légumes
With vegetable

15,40 €

AI FRUTTI DI MARE

Poulpe, calamars et gambas et sa bisque maison
Octopus, large prawns, squid and home made bisque

23,90 €



A vos paniers !

Comment différencier un cèpe d'un bolet ?

À première vue, ils se ressemblent énormément, avec une épaisse tige blanc crème (cep veut dire "tronc" en gascon), et un chapeau brun et charnu, sous lequel se trouve l'hyménium, composé de petits "tubes" formant une sorte de mousse. La seule différence notable est que le pied des cèpes est plus large. Pour savoir si un cèpe est de bonne qualité, regardez si son pied est sain, sans trous, s'il est solidement attaché au chapeau, et choisissez-le de préférence de petite taille, il sera meilleur.



LE CARNI viandes, meat

TARTARE ITALIANO

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, cebettes

23.90 €

Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, spring onions

SCALOPPINE DI VITELLO

Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

AL LIMONE

Au citron
Lemon sauce

25.90 €

AI FUNGHI DI BOSCO

Champignons des bois
Fresh mushrooms

28.90 €

ALLA MILANESE

Panée
Breaded

28.90 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Fine tranche de veau, jambon italien et sauge
Veal cutlet with Italian ham and sage

28.90 €

FILET DE BOEUF origine France

BAVETTE ANGUS origine Irlande

CARNI DI MANZO AL VINO ROSSO
Sauce au chianti / *Red wine sauce*

38.50 €

26.90 €

BURRO AROMATIZZATO
Beurre persillé / *Parsley butter*

36.90 €

25.50 €

AI PORCINI
Aux cèpes / *Bolets mushroom*

38.50 €

26.90 €

AI GORGONZOLA
Au Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

38.50 €

26.90 €

I PESCI Poissons, fishes

FILETS DE PERCHES

> Meunière

Beurre et citron / *Butter and lemon*

28,20 €

> À la provençale

Tomates, ail et basilic / *Tomato, garlic, basil*

28,20 €

CALAMARS GRILLÉS

Calamars grillés
Grilled calamari

27,20 €

GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
Large prawns, garlic, pepper, tomatoes, basil

27,20 €



BOUILLABAISSE ALL'ITALIANA

Gambas, calamar, poulpe, moules, couteaux et son bouillon
Fish soup the Italian way

31,90 €

Les poissons et les viandes sont accompagnés de légumes et féculents au choix



La pinsa

Une maturation longue de la pâte de 24h à 72h, combinaison de farine de blé ancien, de soja et de riz. Une méthode minutieuse, confèrent à la pinsa une légèreté particulière, des arômes subtils, du croquant et une meilleure digestibilité.

Plus saine et moins calorique, pauvre en gluten, on craque pour la pinsa. Inédite, moins calorique, plus digeste, elle a tout pour plaire !

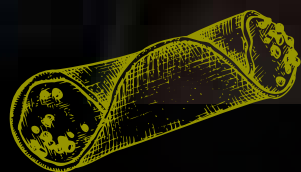
PINSE CLASSICI Pizza

10,90 €	MARGHERITA Tomate, mozzarella et basilic <i>Tomato, mozzarella, basil</i>
16,90 €	ROMANA Tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>
16,50 €	PROSCIUTTO Tomate, mozzarella, jambon <i>Tomato, mozzarella, ham</i>
17,20 €	4 STAGIONI Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes</i>
17,90 €	4 FORMAGGI Tomate et 4 fromages <i>Tomato, 4 cheeses</i>
17,30 €	DIAVOLA Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers</i>
18,90 €	SAVOYARDE Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme <i>Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham</i>
18,90 €	MONTANARA Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham</i>

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce

PINSE ZAINO Pizza

	BOLOGNA Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, burrata, pistache <i>Mozzarella, Mortadelle, burrata, pistachio</i>	19,90 €
	PARMA Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto <i>Tomato, Parma ham, Buffalo Mozzarella, pesto</i>	19,90 €
	AFFUMICATA Mozzarella, Provola fumé, Speck, crème de ciboulette <i>Mozzarella, smoked Provola cheese, Speck, chive cream</i>	19,90 €
	NAPOLETANA Tomate, mozzarella, tomate cerise, huile d'olive, anchois, câpres, burrata, origan <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano</i>	19,90 €
	DI MARE Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomate cerise, burrata, pesto rouge <i>Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burrata, red pesto</i>	20,90 €
	DELIZIOSA Tomate, mozzarella de bufflonne, bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe <i>Tomato, buffalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil</i>	20,50 €
	REGINA Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Parmesan <i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, Grana shavings</i>	20,50 €
	CALABRESE Tomate, mozzarella, salami calabrais, crème de ciboulette <i>Tomato, mozzarella, Calabrese salami, chive cream</i>	19,90 €
	GORGONZOLA Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil <i>Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley</i>	19,90 €
	SALMONE Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette <i>Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chive cream</i>	20,50 €



Cannolo

L'origine de cannolo, qui signifie "petit tube". À l'origine, la pâte de ces pâtisseries était enroulée sur de petits cylindres taillés dans du bambou (canne), qui donnèrent leur nom à la pâtisserie.

Le cannolo est composé d'un rouleau de pâte frite, remplie d'une farce sucrée et crémeuse à base de ricotta.

Autrefois préparé uniquement pendant le carnaval, il est aujourd'hui préparé toute l'année dans toute l'Italie et même à l'étranger.



PER I BAMBINI Enfant, child



PER I BAMBINI

Pizza Pinocchio
ou Pâtes

.....

Boule de glace

.....

Soda ou limonade

9,90 €



Attente
13 min



COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTES
ET GLACE VANILLE

DOLCI DELLA CASA Desserts maison, deserts

TIRAMISU | 8,50 €

PANNA COTTA | 7,50 €

COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTES
ET GLACE VANILLE | 8,90 €

SALADE DE FRUITS FRAIS | 6,90 €

TARTE TATIN MAISON | 7,90 €

♥ CANNOLO SICILIEN | 8,50 €

CAFE GOURMAND
(4 mignardises maison) | 8,20 €

CAFE DOUCEUR
(2 mignardises maison) | 5,90 €

DESSERT DU JOUR | 6,70 €