



LE POULPE DÉLICE MARIN

Le poulpe est un mollusque marin célèbre pour ses huit tentacules et sa grande intelligence. Il vit principalement dans les fonds marins et se nourrit de crustacés, de poissons et de coquillages. Sa chair, ferme et savoureuse, est prisée dans de nombreuses cuisines, notamment méditerranéenne et asiatique. Lorsqu'il est bien cuit, le poulpe devient tendre et se prête à diverses préparations, comme le grillé ou en salade. Riche en protéines et en minéraux, il constitue un mets nutritif et délicieux.

ANTIPASTI & INSALATE

- 8,90 €** **INSALATA MISTA**
Salade, tomate, oignons rouges / *Salad, tomatoes, red onions*
- ENTRÉE 11,90 €** **INSALATA PAESANA**
Salade, bacon, œuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges / *Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red onions*
- REPAS 17,90 €** **CAPRESE DI BUFALA & BURRATA**
Tomate, Mozzarella di Bufala, Burrata et pesto vert
Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Burrata and green pesto
- 17,50 €** **BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA**
Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basil
- 7,90 €** **POLPO E PATATA**
Sauté de poulpe et pommes de terre persillées / *Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley*



Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette

TAGLIERI

EMILIA
Prosciutto crudo di Parma, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Foccacia



16,90 €



29,90 €



54,90 €

PER I BAMBINI

- 10,90 €** **PIZZA PINOCCHIO** ou PÂTES
BOULE DE GLACE
SODA ou LIMONADE



LE GRESSIN CROQUANT ET DORÉ

Le gressin est une spécialité italienne originaire du Piémont. Il s'agit de fines baguettes de pain, légères et croquantes, souvent servies à l'apéritif. Leur pâte, à base de farine, d'eau, d'huile d'olive et de levure, peut être enrichie d'herbes ou de graines. Traditionnellement, les gressins sont accompagnés de charcuterie ou de fromage. Ces petites baguettes savoureuses sont devenues un incontournable de la cuisine italienne, appréciées dans le monde entier.

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Pour vous aider dans votre choix, nous avons mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Recette signature



Selezione Zaino



Coup de cœur

CARNI

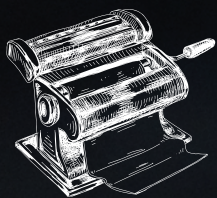
- | | | |
|----------------|---|--|
| 23,90 € | TARTARE ITALIANO & pomme frites
Origine France | Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges / <i>Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions</i> |
| 26,90 € | SCALOPPINE DI VITELLO
Escalope de veau poêlée
<i>Veal cutlet</i> | ALLA MILANESE : Panée / <i>Breaded</i> |
| 34,90 € | FILET DE BOEUF
Origine France | BURRO AROMATIZZATO : Beurre persillé / <i>Parsley butter</i> |
| 36,50 € | | AI FUNGHI : Sauce aux champignons / <i>mushrooms sauce</i> |
| 36,50 € | | AI GORGONZOLA : Sauce Gorgonzola / <i>Gorgonzola sauce</i> |

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix.

PESCI

- | | | |
|----------------|--|---|
| 28,20 € | FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE
Beurre et citron / <i>Butter and lemon</i> |  |
| 27,20 € | GAMBERONI ALLA PROVENZALE
Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
<i>Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil</i> | |

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles. La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.



LES PÂTES PLAT INDÉMODABLE

Les pâtes sont un aliment de base dans de nombreuses cuisines, notamment en Italie, où elles occupent une place centrale. Elles sont fabriquées à partir de semoule de blé dur et d'eau, puis façonnées sous différentes formes : spaghetti, fusilli, penne, etc. Que ce soit en version simple ou élaborée, elles restent un incontournable de la gastronomie mondiale.

PASTA CLASSIC

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ VOS PÂTES

TOFETTE

PENNE

TAGLIATELLE
ALL' UOVO

LINGUINE

ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA BOLOGNESE

Bolognaise

Bolognaise

SALSA DI POMODORE

Sauce tomate

Tomato sauce

CARBONARA

Lardons rissolés, crème, Grana et œuf

Bacon, cream, Grana, egg

AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola

Gorgonzola sauce

ALL' ARRABBIATA

Ail, piment et sauce tomate

Garlic, chilli, tomato sauce

ALL' AGLIO

Ail et piment

Garlic, chilli

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

300 GR 200 GR

17.90 € 15.50 €

15.50 € 13.50 €

17.90 € 15.50 €

19.50 € 16.90 €

16.90 € 14.90 €

16.20 € 13.90 €

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

300 GR 200 GR

23,50 € 19,50 €

23,50 € 19,50 €

18,90 € 15,80 €

19,50 € 16,10 €

18,90 € 15,90 €

17,90 € -

18,50 € -

18,90 € -

PASTA ZAINO

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*

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*

TOFETTE AL POLLO

Émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), champignons. *Sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley) and mushrooms*

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert *Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto*

TOFETTE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate *Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce*

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / *White summer truffle cream*

LASAGNA DELLA CASA

Lasagnes maison / *Homemade lasagne*





LA PINSA BIANCHI OU ROSSI

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 !



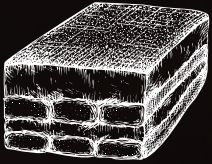
PINSE BIANCHI

- 17,90 € **PASTORELLA** : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*
-  20,40 € **BOLOGNA** : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata cheese, pistachio*
- 20,90 € **PARMA** : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*
- 18,90 € **CREMOSO** : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*
- 21,90 € **DI MARE** : Mozzarella, huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto*
- 20,90 € **GORGONZOLA** : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*
- 21,50 € **SALMONE** : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

PINSE ROSSI



- 11,50 € **MARGHERITA** : Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella*
- 17,40 € **ROMANA** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- 16,90 € **PROSCIUTTO** : Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*
- 17,90 € **4 STAGIONI** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*
-  19,50 € **MONTANARA** : Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*
- 19,90 € **POLLO** : Tomate, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), pineapple, rocket salad*
- 18,40 € **4 FORMAGGI** : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*
- 19,50 € **DIAVOLA** : Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*
- 19,50 € **SAVOYARDE** : Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*
- 20,90 € **NAPOLETANA** : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origano*
- 21,50 € **DELIZIOSA** : Tomate, Mozzarella di Bufala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil*
-  21,50 € **REGINA** : Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings*
- 19,50 € **CALABRESE** : Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream*



TIRAMISU DOUCEUR À L'ITALIENNE

Le tiramisu, véritable icône de la pâtisserie italienne, séduit les gourmands du monde entier. Composé de biscuits imbibés de café, d'une crème onctueuse au mascarpone et d'une touche de cacao, il allie douceur et intensité. Ce dessert raffiné est aussi un hommage à la simplicité, avec des saveurs qui se marient harmonieusement.



DOLCI DELLA CASA

- 9,20 € TIRAMISU
- 7,90 € PANNA COTTA
- 8,90 € CANNOLO SICILIEN 
- 9,90 € COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE 13 min d'attente 
- 8,20 € CAFÉ GOURMAND 4 mignardises maison
- 5,90 € CAFÉ DOUCEUR 2 mignardises maison
- 7,20 € DESSERT DU JOUR
- 9,90 € TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

THÉS & CAFÉS

- 2,80 € CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ
- 2,80 € CAFÉ CRÈME
- 5,40 € GRAND CAFÉ
- 5,40 € LATTE MACHIATTO
- 5,40 € CAFÉ VIENNOIS
Grand café chantilly
- 3,20 € THÉS, INFUSIONS
- 9,50 € IRISH COFFEE

DIGESTIFS 4 CL

- GRAPPA
- SAMBUCCA
- GET 27
- AMARETTO
- 7,50 € POIRE WILLIAM
- COGNAC VSOP
- CALVADOS
- ARMAGNAC
- LIMONCELLO

DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ

A chaque passage en caisse dans l'un de nos établissements, votre fidélité est récompensée.

1€ DÉPENSÉ = 1 POINT

DEMANDEZ VOTRE CARTE
dans l'un de nos restaurants

ACTIVEZ VOTRE COMPTE
sur le site internet dédié

PRÉSENTEZ VOTRE CARTE
à chaque passage dans l'un de nos établissements

CONVERTISSEZ VOS POINTS

300 POINTS = 15 EUROS

750 POINTS = 25 EUROS

1 500 POINTS = 45 EUROS

5 000 POINTS = 100 EUROS



CRAQUEZ POUR NOS GLACES & SORBETS

Qu'elles soient crémeuses, fruitées ou au chocolat, les glaces offrent un plaisir irrésistible à chaque bouchée. Elles éveillent nos souvenirs d'enfance, entre promenades en bord de mer et éclats de rires partagés. Aujourd'hui, elles se réinventent avec des saveurs audacieuses et des ingrédients de qualité. Peu importe la saison, une glace est toujours une invitation au bonheur simple et gourmand.

NOS COMPOSITIONS

- 8,90 € **COUPE ROMA**
1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée
- 8,90 € **COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT**
2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée
- 9,90 € **COUPE BROWNIE**
2 boules chocolat, 1 boule caramel, nappage chocolat, morceaux de brownie, chantilly
- 9,90 € **COUPE GOURMANDE**
1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule poire, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- 8,90 € **COUPE TURINOISE**
1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée
- 9,90 € **COUPE COOKIES**
2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly

NOS ALCOLISÉES

- 9,90 € **COUPE COLONEL**
2 boules citron, Vodka (2cl)
- 9,90 € **COUPE WILLIAMINE**
2 boules poire, eau de vie de poire (2cl)
- 10,50 € **COUPE ICEBERG**
1 boule de menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée
- 10,50 € **COUPE LIMONCELLO**
2 boules citron, limoncello (2cl), chantilly



2,90 € 5,60 € 8,40 €

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1 €

NOS PARFUMS

GLACES

Café
Caramel beurre salé
Chocolat noir
Rhum raisin
Vanille
Pistache
Menthe chocolat

SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire