

LA ROMANELLA

ENTRÉES

Gambas Poêlées en persillade	12	
Beignets de Mozzarella di Bufala DOP Maison	Sauce à l'arrabbiata maison	13
Assiette d'artichauts à la Tartufata	Crème de truffe d'été et parmesan affiné	13
Assiette de Jambon de Parme	18	
Légumes grillés, Mozzarella di Bufala Dop et Jambon de Parme affiné	21	
Assiette de Jambon de Parme et Mozzarella di Bufala Dop	22	

PLATS

Carpaccio de Bœuf Charolais	Pesto alla Genovese, frites maison ou salade de roquette	17
Salade César aux Aiguillettes de Poulet	Salade romaine, copeaux de parmesan et croûtons dorés	18
Filets de Bar Aromatico	Laurier, citron vert et épinard frais	22
Piccata Al Limone	Emincé de veau, câpres et citron confit, linguine à la crème	22
Escalope de Veau à la Milanese poêlée au beurre	Linguine à la napolitaine, tomate, ail et basilic	22
Joue de Boeuf confite au Chianti	Mousseline de pommes de terre	24

Accompagnement 5

Frites maison, Salade de roquette, Mesclun, Epinards frais, Mousseline de pommes de terre

PIZZA

Pâte à pizza faite maison
Farine italienne à fermentation lente

Margherita 13

Tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Calzone (soufflée) 15

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf et basilic frais

Napolitaine 15

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et olives Leccino

Regina 16

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et basilic frais

Di Calabria 17

Tomate, mozzarella fior di latte, Nduja pimentée, olives Leccino
stracciatella di burrata et basilic frais

Verde 17

Pesto, mozzarella di bufala Dop fraîche, basilic frais
oignons rouges et aubergines

Al Miele 17

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, miel,
salade de roquette et bûche de chèvre

Quattro formaggi 17

Mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola et pecorino

Paysanne 17

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, oeuf, oignons rouges et lardons

Burrata E Parma 18

Tomate, mozzarella fior di latte, burrata des Pouilles, basilic frais
jambon de Parme et salade de roquette

Parma 18

Mozzarella fior di latte, pesto alla Genovese, jambon de Parme affiné,
tomates cerises, salade de roquette et copeaux de parmesan

Con Le Sarde 18

Tomate, mozzarella fior di latte, filets de sardines, oignons rouges,
poivrons frais et olives Leccino

Tartufata 18

Crème de truffe d'été, mozzarella fior di latte, salade de roquette
tomates cerises et burrata des Pouilles

Supplément boule de Mozzarella di bufala / Burrata pugliese 6 / 8

Menu Enfant

Disponible sur demande

PASTA

Linguine Al Pomodoro	Tomate, ail et basilic frais	14
Rigatoni Al' Arrabbiata	Sauce tomate pimentée à l'ail	15
Linguine Alla Carbonara	Lardons fumés, oeuf et crème fraîche	17
Rigatoni Alla 'Nduja	Tomate, sauce à la Nduja calabraise pimentée, olives Leccino et stracciatella di burrata	18
Linguine Al Branzino	Au filet de bar frais, citron, câpres et huile d'olive	19
Linguine Cacio E Pepe à la tartufata	Poivre noir, pecorino et crème de truffe d'été	19
Pasta Con Le Sarde	Sardines poêlées, linguine à la Sicilienne et olives Leccino	20
Ravioli Al Tartufo	Crème de truffe d'été et champignons	20
Linguine Alla Ruota	Flambées à la grappa dans la meule de Parmigiano Reggiano et jambon de Parme	26

(SELON DISPONIBILITÉ)

DESSERTS

Crème brûlée aux framboises fraîches		9
Panna Cotta Maison finement vanillée	Coulis de fruits rouges	9
Nage d'oranges fraîches, mangue et basilic		9
Tiramisu Maison	Crème légère au mascarpone, café et liqueur d'amaretto	9
Pavlova à la Mangue	Sorbet artisanal à la mangue - Maison Pedone	10
Pizza Alla Nutella	Noisettes caramélisées	10
Coppa Milano	Crème glacée à la Stracciatella, chocolat fondant et crème chantilly	11
Glaces et Sorbets de la Maison Pedone	Parfums de saison - la boule	4.5
Café gourmand / Thé Gourmand	(Tiramisu, pannacotta, nage d'oranges, mangue et basilic)	10

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

 LE VERRE
16cl

 PICHET
50cl

 LA BOUTEILLE
75cl

Bardolino DOC
Cantina di Verona

5,90

18

26

Lambrusco DOC (Pétillant)
Medici Ermete Quercioli

6,10

18,50

27

Montepulciano D'abruzzo DOC
Borgo San Leo

6,10

18,50

27

Valpolicella DOC
Bertani

7,30

23

32

Primitivo Puglia IGT Salenta
Tenuta Giustini - Terrame

7,50

23,50

34

Nero D'avola Sicilia DOC
Principi Di Butera

7,50

23,50

34

Chianti Classico DOC
Castello D'albola

9

29

42

VIN ROSÉ

 LE VERRE
16cl

 PICHET
50cl

 LA BOUTEILLE
75cl

Minuty Presqu'île AOP
Côte De Provence

8,10

25

36

Pinot Grigio Ramato
Friuli Doc - Puiattino

7,30

23

32

VIN BLANC

Soave Classico DOC
Monte Campo

5,90

18

26

Maremma Toscana DOC
Rocca di Montemassini

8

24

35

Château Beautrand
Montbazillac AOC Vieilles Vignes

6,70

19,50

29

CHAMPAGNE & PROSECCO

 LA COUPE
14cl

 LABOUTEILLE 75CL

Prosecco Riccadonna Cuvée Signature

8

32

Moët & Chandon Brut Imperial

14

85

APÉRITIFS

Campari, Martini, Porto · 6cl 6

Ricard, Pastis 51, · 4cl 6

Peroni · pression 25cl 5,5 50cl 10

Poretti bière bouteille · 33cl 6,20

Coupe de Prosecco Doc Riccadonna Cuvée Signature 14cl 8

Kir Royal Moët & Chandon cassis, mûre, framboise, pêche · 14cl 15

NOTRE CARTE DES COCKTAILS EST

A VOTRE DISPOSITION

EAUX MINÉRALES / SOFTS

Sodas

Coca, Coca zero, Schweppes, Perrier, Ice tea pêche, Sprite, Orangina
4,60

Jus de fruits Granini

Ananas, Pomme, Orange, Abricot, Tomate 25cl 4,60

Vittel 50cl 4,70 100cl 6,20

San Pellegrino 50cl 4,70 100cl 6,20

DIGESTIFS · LIQUEURS

Limoncello, Manzana, Grappa, 6cl 8

Calvados, Get 27, Get 31, Bacardi, Gin Gordon's, J&B 4cl 9

Eaux-de-vie poire, mirabelle, framboise, vieille prune · 4cl 9

Aberlour, Amaretto Disaronno, Armagnac, Jack Daniel's 4cl 10

Cognac VS, Sambuca Molinari, Vodka Absolut 4cl 10

Bombay Sapphire, Chivas, Rhum St James 4cl 12

Cognac Hennessy VS, Rhum Diplomatico, Gin Hendricks 4cl 12

Vodka Greygoose, Whisky Nikka Coffey Grain 4cl 15

CAFÉS · THÉS

Café Florio / Décaféiné 2,90

Double expresso Florio 5,50

Thés, Infusions Comptoirs Richard 4,50

Café crème Florio 5,50

Cappuccino Florio 6,50