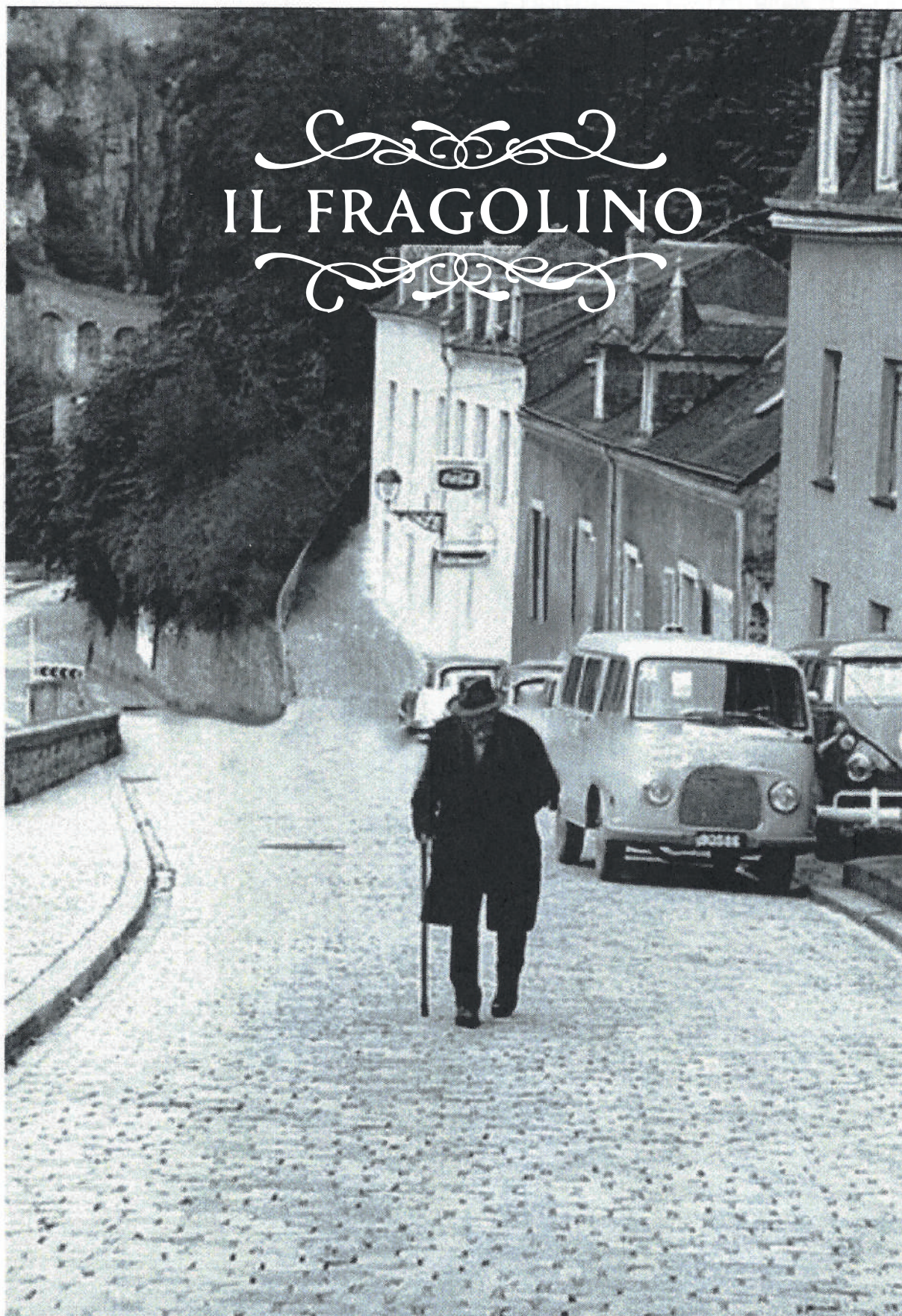


IL FRAGOLINO



Antipasti

Antipasto della casa (1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14) 24

Vitello tonnato, burrata, mortadella, beef carpaccio, and tuna carpaccio
Vitello tonnato, burrata, mortadella, carpaccio de bœuf et carpaccio de thon

Tagliere di salumi e formaggi (1, 7, 8, 12) 29

Italian cold cuts and cheese to share
Charcuterie et fromages italiens à partager

Vitello Tonnato (3, 4, 7) 16 / 22

Slices of veal with tuna and caper sauce
Fines tranches de veau avec sauce au thon et câpres

Carpaccio di Manzo (7, 8, 12) 16 / 22

Raw beef with rocket, Parmesan, lemon dressing and grilled artichoke heart
Bœuf cru avec roquette, Parmesan et vinaigrette au citron et cœur d'artichaut grillé

Carpaccio di Tonno (3, 4, 6, 11) 17,5 / 24

Tuna marinated in citrus and soy sauce, served with rocket and sesame seeds
Thon mariné aux agrumes et sauce soja, servi avec roquette et sésame

Bruschetta Italiana (1) 13,9

Toasted bread with fresh tomato, basil and olive oil
Pain grillé avec tomates fraîches, basilic et huile d'olive

Insalata Caprino (7, 8, 12) 21,9

Baby spinach, goat cheese gratin, pine nuts, raisins and homemade pear dressing
Épinards frais, gratin de chèvre, pignons de pin, raisins secs et vinaigrette maison aux poires

Insalata di pollo rivisitata (7, 12) 22,9

Grilled chicken marinated with turmeric, paprika, and honey, served on a bed of fresh field greens with shavings of provolone cheese.
Poulet mariné à la curcuma, au paprika et au miel, servi sur un lit de salade fraîche avec des copeaux de provolone.

Pizza

Napoli (1, 4, 7) tomates, mozzarella, anchois, câpres	14,5	Maison (1, 3, 7) tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, oeuf	16,5
Zingara (1, 7) tomates, mozzarella, jambon, salami	15,5	Façon du Patron (1, 3, 7) tomates, mozzarella, salami piquant, artichauts, poivrons, olives, oeuf	17,5
Prosciutto (1, 7) tomates, mozzarella, jambon	14,5	Rossini (1, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, parmesan	18
Prosciutto et Funghi (1, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons	15	Primavera (1, 7) tomates, tomates fraîches, mozzarella, basilic	15,5
Capricciosa (1, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts	16	Fragolino (1, 7) tomate, mozzarella, jambon de Parme, rucola, écailles de parmesan	19,9
Quattro Stagioni (1, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	16,5	Caprese (1, 7) tomates, tomate fraîches, mozzarella, roquette, parmesan	18
Diavola (1, 7) tomates, mozzarella, salami piquant	15	Alla Parmigiana (1, 7) tomates, mozzarella, aubergines, ail, parmesan	15,5
Salami (1, 7) tomates, mozzarella, salami doux	15	Speciale (1, 3, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, ail	17
Quattro Formaggi (1, 4, 7) tomates, mozzarella et différents fromages	16	Tartufata (1, 5, 7, 9) tomates, mozzarella, saucisses, crème de truffe, roquette	18,5
Tonno e Cipolla (1, 4, 7) tomates, mozzarella, thon, oignons	16	Chèvre Chaud (1, 5, 7, 9) tomates, mozzarella, chèvre chaud, saucisse	18,5
Calzone (1, 4, 7) tomates, mozzarella, jambon, champignons	15,5	Lunoe (1, 7) tomates, mozzarella, jambon de parme, bocconcini, roquette	19,9
Calzone piccante (1, 4, 7) tomates, mozzarella, salami piquant, anchois, câpres	16,5		

Pasta e Risotto

Ravioli Mediterranei (1, 3, 7) 24,9

Homemade ravioli filled with artichokes and eggplant, butter and parmesan
Raviolis maison aux artichauts et aubergines, beurre et Parmesan

Ravioli D'amore Fragolino (1, 3, 7) 25,9

Ricotta and Parma ham with butter and sage.
Raviolis à la ricotta et jambon de Parme, au beurre et à la sauge

Ravioli Alla Campagnola (1, 3, 7, 8) 23,9

Ricotta and spinach with butter and sage, rosé sauce
Raviolis à la ricotta et aux épinards, sauce rose

Risotto alle due Anime di Scampi (2, 4, 7, 12) 26,9

Scampi risotto with bisque and hints of freshness, with notes of asparagus
Risotto aux langoustines avec bisque et touches de fraîcheur, agrémenté de notes d'asperge

Risotto ai profumi dell'Orto (7) 24,9

Seasonal vegetables with butter and Parmesan
Risotto aux légumes de saison, beurre et parmesan

Abbraccio dei due Salmoni (3, 4, 7) 26

Pappardelle with fresh and smoked salmon, delicate cream and caviar
Pappardelles au saumon frais et fumé, crème délicate et caviar

Tagliatelle Mille e una Notte (1, 3, 7) 27

Porcini mushrooms, truffle and creamy burrata
Tagliatelles aux cèpes, truffe et burrata crémeuse

Paccheri Arcobaleno (1, 7) 24,9

Guanciale, taleggio, cardoncelli mushrooms and cherry tomatoes
Paccheri à la joue de porc, taleggio, cèpes et tomates cerises

Lasagna Emiliana (1, 3, 7) 24,9

Traditional ragù, Grana Padano and béchamel sauce
Lasagne maison au ragoût, Grana Padano et béchamel

Spaghetti Carbonara (1, 3, 7) 21,9

Guanciale, egg yolk and Pecorino Romano DOP
Guanciale, jaune d'œuf et Pecorino Romano AOP

Carne

Burger Classico (1, 3, 7, 10, 12) 24,9

200 g beef with tomato, cheddar, lettuce and homemade BBQ sauce

Burger de bœuf 200 g, tomate, cheddar, salade et sauce BBQ maison

Burger Suprême (1, 3, 7, 10, 12) 26,9

200 g beef with lettuce, porcini cream, Parma ham and Grana flakes

Burger de bœuf 200 g, crème de cèpes, jambon de Parme et copeaux de Grana

Tagliata di Manzo (7, 12) 39,9

Grilled beef with rocket, Grana and balsamic reduction

Bœuf grillé avec roquette, Grana et réduction de vinaigre balsamique

Entrecôte Grigliata (7, 12) 36,9

Succulent cut served with seasonal garnish

Entrecôte grillée servie avec garniture de saison

Salti in bocca (7) 32

Veal escalope with Parma ham and melted cheese

Escalope de veau au jambon de Parme et au fromage fondu

Escalope crème champignons (1, 7) 29

Escalope with creamy mushroom sauce, served with fries and a salad

Escalope crème aux champignons avec frites et salade

Escalopes Milanese (1, 3, 7) 29

Milanese-style escalope with pasta and tomato sauce

Escalope Milanaise avec pâtes à la sauce tomate

Pesce

Salmone Grigliato (4) 27,9

Grilled salmon served with rice and grilled vegetables
Saumon grillé servi avec du riz et des légumes grillés

Gamberoni Flambé (2, 7, 12) 28,9

Prawns flambéed with brandy and orange zest, almonds, served with risotto and vegetables.
Gambas flambées au brandy et zeste d'orange, amandes, servies avec du risotto et des légumes.

Gran Fritto di Mare (1, 2, 4, 7, 14) 32

Calamari, prawns and octopus fritters with remoulade, salad and fries
Calamars, gambas et poulpe frits avec de la sauce rémoulade, de la salade et des frites

Dolci fatti in casa

Fragolino Tiramisu (1, 3, 7) 12,9

Panna Cotta (7) 12,9

Crème Brûlée Fragolino (3, 7) 12,9

Fondant au Chocolat (1, 3, 7) 13,9

Colonel 10,9

Affogato (7) 10,9

Dame Blanche (7) 13,9

Zabaione Marsala (3) 10,9

Boule de Glace (3, 5) 3,5

Aperitivi

Les Classiques

Americano	9	Kir au Vin Blanc	11,5
Campari Sec	8	Martini Blanc	8
Campari Orange	12	Martini Rouge	8
Cynar Sec	8	Negroni	12
Cynar Soda	11	Prosecco	9
Jack Daniel's Coca-Cola	9	Porto Rouge	8
Kir Royal	9,5	Porto Blanc	8

Nos Gins

Gordon's Gin	8,9	Hendrick's	14
Bombay Sapphire	13	Arduenna	15
Gin Mare	15		

Cocktails

Caipirinha	13	Margarita	13
Gin Fizz	15	Aperol Spritz	12
Mojito	13	Hugo	13

Sans Alcool

Bitter Rosso	7	Crodino	7
--------------	---	---------	---

Bevande

Soft

1/2 L - Eau plate/pétillante	5,5	Tonic Elderflower	5
1 L - Eau plate/pétillante	8,5	Tonic Ginger Ale	5
Coca-Cola	4,5	Tonic Ginger Beer	5
Coca-Cola Zero	4,5	Jus d'orange	4
Coca-Cola Light	4,5	Jus de pomme	4
Ice Tea	4,5	Jus d'ananas	4
Sprite	4,5	Jus de tomate	4
Mediterranean Tonic	5	Fuzetea Pêche	4

Bières

Bofferding	5	Funck-Bricher	5
Battin	5	Picon-Bière	6,9

Verre à Vin

Primitivo Puglia IGT	9	Pinot Gris Schengen AOP	9
Montepulciano d'Abruzzo	9	Puglia IGP Chardonnay	9
		Rosato Puglia IGT	8

Cafés

Café	3,9	Cappuccino Chantilly	4,1
Espresso	3,2	Cappuccino Italiano	4,2
Espresso Macchiato	3,9	Matcha	5
Double Espresso	4,1	Thé	4,5
Irish Coffee	12	Camomille, Rosso Strawberry, Earl Grey	



Rouge

Toscane

Rosso di Toscana IGT „Referno“	79
Rosso di Toscana IGT „Governo all'uso Bernardeschi“	39

Venete

Valpolicella Ripasso Superiore DOC „Ripassa“	85
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	195

Sardaigne

Cannonau di Sardegna DOC „Salaña“	40,5
-----------------------------------	------

Puglia

Primitivo „Di Manduria“	49
-------------------------	----

Piémont

Langhe Nebbiolo DOC „Suris Jvan“ BIO	56,5
Barolo DOCG „Parej“ BIO	130

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC „Malamòre“	46
--	----

Blancs

Luxembourg

Pinot Gris – Schengen	40
Pinot Gris – „Puits d’Or“ (BIO) Aly Duhr & Fils	60
Riesling – „Puits d’Or“ (BIO) Aly Duhr & Fils	60

Puglia

Chardonnay Puglia IGP „Talò“	40
------------------------------	----

Abruzzo

Bianco Colli Aprutini IGT „Calafiori“	35
---------------------------------------	----

Umbria

Grechetto Umbria IGT	35
----------------------	----

Friuli Venezia Giulia

Collio DOC Sauvignon BIO	49,5
--------------------------	------

Rosés

Puglia

Rosato di Primitivo Salento IGP „Tramari“	33
Rosato Puglia IGT „Zolla“	35

Sicilia

Terre Siciliane IGT „Calalenta“	37
---------------------------------	----

Côtes de Provence

Côtes de Provence „Le B Création“ BIO	38
---------------------------------------	----

Allergènes

1 – Céréales contenant du gluten
Blé / Seigle / Orge / Avoine / Épeautre

2 – Crustacés
Crevettes / Scampis / Homard

3 – Œuf
Mayonnaise / Sabayon

4 – Poisson
Anchois / Sauce à poisson / Extrait de poissons

5 – Arachides (cacahuètes)
Margarine / Saucisson

6 – Soja

7 – Lait
Beurre / Crème / Yaourt / Fromage

8 – Fruits à coque
Pistache / Amandes / Nougat

9 – Céleri
Bouillon de légumes / Mélange d'épices

10 – Moutarde

11 – Graines de sésame

12 – Anhydride sulfureux et sulfites
Vins / Bières / Fruits secs / Cornichons / Pâtes alimentaires

13 – Lupin

14 – Mollusques
Fruits de mer / Huître / Calamars / Seiches