

Menu Modifié - Commandes du Jeudi au Dimanche

Antipasti

€

Antipasto Antica pour 2 personnes - *Très agréable à partager*

Dégustation de diverses spécialités italiennes.

+ 14 € par personne supplémentaire



28⁰⁰

Tagliere Misto | pour 2 pers - *Agréable à partager...*

Assortiment mixte (fromages, charcuteries italiennes et focaccia)

25⁰⁰

Chiacchiere napoletane

Beignets de pâte à pizza frits avec mozzarella buffala, tomates cerises, rucola, crème balsamique, copeaux de parmesan

14⁰⁰

Sauté di frutti di mare e crostacei alla napoletana | pour 2 pers - *Surprenant!*

Sauté de crustacés et de fruits de mer

25⁰⁰

Frittura di calamari

Friture de calamars

16⁰⁰

Fritto italiano - *L'incontournable fritto*

Arancini, croquette napolitaine, zepoline

14⁰⁰

Burrata Pugliese con prosciutto di Parma, DOP

Burrata fraîche accompagnée de jambon cru, jambon le plus doux et fondant.

13⁰⁰

Bruschette pomodoro e burrata pugliese (à la tomate, 4 pc)

12⁰⁰

Carpaccio di bovino con rucola e scaglie di parmigiano - *Frais!*

Carpaccio de boeuf frais avec roquette, copeaux de parmesan, tomate et huile d'olive

15⁰⁰



Dolci

Tiramisu classico della nonna

9⁰⁰

Tiramisu speculoos

9⁰⁰

Super Nutellina

14⁰⁰

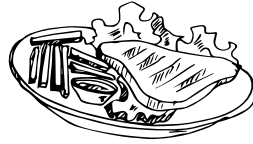
Pizza rectangulaire spectaculaire avec croute farcie de nutella et chocolat kinder. Au centre, nutella, granulés de coco et kinder.

Angioletti alla nutella e pistacchio 12⁰⁰

Délicieux beignets de pâtes à pizza enrobé de sucre vanillé, recouvert de nutella et pistache.



Carne



€

Escalope alla Milanese

Escalope de veau panée, salade et accompagnement

21,00



Talo Malvasia Nera

Escalope alla parmigiana

Escalope de veau recouverte de sauce tomate, aubergines, le tout gratiné au four

24,00



Bertani Due Uve

Escalope San Daniele

Escalope de veau panée recouverte de jambon cru San Daniele et mozzarella filante

24,00

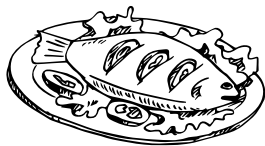


Bertani valpolicella

Sauces au choix

Pepe verde - Poivre vert * Funghi - Champignons * 4 formaggi - 4 fromages

3,00



Pesce

Salmone Antica

Saumon frais avec sauce tomatée et scampis, accompagné de pâtes à l'ail et légumes

24,00



Gavi del comune

Frittura mista di pesce

Friture mixte de poissons accompagné de salade et de pâtes à l'ail

27,00



Bosco del Merlo Turriano

Calamari alla griglia

Calamar grillé accompagné de salade et de pâtes à l'ail

26,00



La Torre



Vin conseillé par notre sommelier pour accompagner votre plat



Pasta

Paccheri Burrata - *À recommander*

Paccheri à la crème de burrata fraîche, pistache et pancetta



Boira - BIO

€

18.00

Pappardelle Al Tartufo - *Succès énorme !*

Pappardelle à la crème de parmesan et pétales de truffes noires



Cannonau

22.00

Linguine all'astice

Linguine au homard



Bosco del Merlo Turriano

23.00

Linguine alla pescatora: in cartoccio - *Explosion de saveurs méditerranéenne*

Linguine aux fruits de mer en papillote



Gavi del commune

22.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti aux palourdes, tomate et ail



Gavi del commune

20.00

Paccheri alla calabrese - *Grand succès auprès de nos clients*

Paccheri, saucisse italienne, aubergine, n'duja, basilic, tomates cerise



Papale

17.00

Orecchiette alla pugliese - *Superbe découverte*

Orecchiette, saucisse italienne, épinards, légère crème parmesan



Papale

16.00

Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina / gratinato

Gnocchis de pomme de terre faits maison, sauce tomate et mozzarella filente, gratiné



Caldora

16.00

Ravioli ripieno al salmone / fatto in casa

Raviolis farcis de saumon et recouverts de sauce au saumon



Bertani Due Uve

17.00

Spaghetti alla vera carbonara italiana

Vrai recette carbonara avec oeuf guanciale, pecorino, poivre et parmesan, e basta



La Torre

15.00



Risotti

Pescatora

Risotto aux fruits de mer



Bertani Due Uve

22.00

Milanese - *la vraie recette milanaise !*

Risotto au safran et saucisse italienne



Papale

21.00

***Vous êtes sujet d'allergies ou d'intolérances,
merci d'en faire part à notre personnel.***

Nos pâtes sont savoureuses car elles sont élaborées à base d'une pâte fraîche et non "sèche"

Toutes nos pâtes sont servies selon la cuisson traditionnelle italienne "Al dente"
Si vous les souhaitez plus cuites, veuillez le préciser à votre serveur.



Pizze Classiche

€



Focaccia

(origan, huile, sel, parmesan)

7.00

Margherita

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic)

10.00

Quattro formaggi

(tomate san marzano, fior di latte, bel paese, gorgonzola, parmesan)

13.00

Napoli

(tomate san marzano, origan, mozzarella fior di latte, basilic, anchois, olives noires, câpres)

12.00

Fiarielli

(provola di agerola, friarielli, saucisse italienne)

14.00

Diavola

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese)

12.00

Vegetariana

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, légumes)

13.00

Capricciosa

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, salami, artichaut, olives)

14.00

Bufalina

(tomate san marzano, mozzarella di Bufala, basilic)

13.00

Parma

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan)

13.00

Parmigiana

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan)

12.00

Scampi

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, scampis, ail)

13.00

Tonno

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, thon, oignons)

12.00

4 saisons

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, anchois, champignons, jambon, artichaut)

14.00

Carpaccio

(tomate san marzano, mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive)

14.00



I nostri Calzoni

Ripieno

(jambon, mozzarella fior di latte et tomate San Marzano)

12.00

Ripieno Classico

(jambon, salami napoli, ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, poivre)

14.00

Ripieno Fritto / Spécialité napolitaine

(frit, ricota, ciccioli, tomate San Marzano, provola, poivre)

15.00





€

A découvrir absolument !



18,00

croûte farcie : bufala
au centre : crème de friarielli napolitain, provola fumée, granulé de pistache et croquette vitelote

15,00

au centre : mozzarella fior di latte, jambon de parme copeaux de parmesan, rucola, tomates cerise

15,00

au centre : mozzarella fiordilatte, jambon, roquette, parmesan

15,00

croûte farcie : ricotta
au centre : mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de parme, copeaux de parme

16,00

au centre : mozzarella fior di latte, datterini, pesto di pistachio, mortadella, pistaches, copeaux de provolone

15,00

tomate san marzano, burrata à la truffe, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan, roquette

16,00

tomate san marzano, mozzarella fior di latte, scampis, origan, moules, vongole, langoustine

15.00

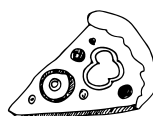
mozzarella fior di latte, saucisse italienne, pomme de terre en rondelles, romarin

16,00

tomate san marzano, mozzarella fior di latte, burrata, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette

16.00

provola di agerola, porchetta aricciana, friarielli, pomme de terre



Vous êtes sujet d'allergies ou d'intolérances, merci d'en faire part à notre personnel.



Le ristorante Antica vous propose une véritable pizza napolitaine, dont la recette est entrée au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2017.



Quel est notre secret ? Avant de dorer au four, notre pâte à pizza sommeille 48h; c'est ce temps de repos qui rend nos pizzas si légères.

Nous n'utilisons que des produits de qualité provenant de la terre mère de la pizza, Napoli !

Mais nous ne vous en dirons pas plus... ci dispiace !



Nous vous proposons aussi... une pâte à pizza à farine intégrale !
- *plus digeste, plus légère, moins calorique* -

Véritable innovation de la pizza.
Essayez-la, vous serez surpris de la différence!
Spécifiez-le lors de votre commande.

Bon à Savoir!