

# Hors-d'oeuvre de la Mer

I Nostri Antipasti

## De notre aquarium...

Dal Nostro Acquario...

<b>Homard à la catalane sur bouquet de légumes</b>	€ 30,00
Astice alla Catalana	
<b>Catalane royale min. 2 personnes (1 homard, 2 langoustines, 2 écrevisses, 2 squilles)</b>	€ 35,00
Catalana Realeù	
<b>“Tagliolini”(macaroni) au homard aux tomates cerises</b>	€ 18,50
Tagliolini all'astice	
<b>Homard sur le gril</b>	€ 30,00
Astice alla griglia	
<b>Crabe Royal (fait sur commande)</b>	par kg € 130,00
Granchio	

<b>Grande assiette de poissons crus assortis (5-en-1)</b>	€ 28,00
Gran piatto di crudità di mare	
<b>Grande assiette de mollusques et de crustacés* crus (5 variétés)</b>	€ 30,00
Crudità di molluschi e crostacei	
<b>Huîtres Françaises n . 6</b>	€ 18,00
Ostriche Francesi	
<b>Tartare de thon rouge, pomme verte, tomate cerise et noix douces</b>	€ 15,00
Tartare di tonno fresco, mela verde, pomodorino e noci dolci	
<b>Mer basse Carpaccio avec de l'huile, le basilic et le poivre ros</b>	€ 15,00
Carpaccio di spigola con olio, basilico e pepe rosa	
<b>Crevettes rouges « mazzara » avec stracciatella de buffle et citron vert</b>	€ 20,00
Gamberi rossi di Mazzara con stracciatella di bufala e lime	
<b>Anchois de Cantabrie, burrata (produit laitier) et tomate confite</b>	€ 16,00
Acciughe del Cantabrico , burrata e pomodoro confit	
<b>Salade de pulpe* avec haricots verts et tomates cerises</b>	€ 14,00
Insalatina di polipo con fagiolini e pomodorino	
<b>Salade de mer* avec et julienne des légumes</b>	€ 14,00
Insalata di Mare con julienne di verdure	
<b>Hors-d'oeuvre froid Altamarea*(8 variétés)</b>	€ 16,00
Antipasto freddo Altamarea	
<b>Dégustation de hors-d'oeuvre froids et chauds*</b>	€ 28,00
Degustazione di Antipasti Freddi e Caldi	
<b>Moules au poivre</b>	€ 10,00
Impepata di Cozze	
<b>Moules et palourdes en sauce tomate</b>	€ 12,00
Guazzetto di Cozze e Vongole	
<b>Soupe de crustacés, palourdes et moules</b>	€ 22,00
Zuppa di molluschi e crostacei	
<b>Grande assiette de mollusques et de crustacés* gratinés</b>	€ 18,00
Gran piatto di molluschi e crostacei gratinati	
<b>Pâtes farcies aux crevettes, roquette et ricotta avec sauce au yaourt</b>	€ 12,00
Cassoncini ripieni di gamberi , rucola e ricotta con salsa yogurt	

\* Nos plats sont préparés à base de produits frais; lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles, nous utilisons des produits surgelés de première qualité.

\*\* Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

**Couvert € 1,50**

## *Hors-d'oeuvre de la Terre*

### *Antipasti di terra*

<b>Caprese avec mozzarella de bufflonne et basilic</b>	€ 8,50
Caprese con Mozzarella di Bufala e basilico	
<b>Jambon cru de Parme et melon</b>	€ 8,50
Prosciutto Crudo di Parma con Melone	
<b>Plateau de charcuterie romagnole accompagnée de piadina</b>	€ 10,50
Tagliere di Salumi Nostrani con Piadina	

## *Les Premiers Plats de la Mer...*

### *Primi del Mare...*

<b>Passatelli (Maison pasta) avec palourdes, pois chiches, tomates cerises et romarin</b>	€ 14,00
Passatelli asciutti con vongole, ceci, pendolini e rosmarino	
<b>Petit nouilles avec sauce aux poisson</b>	€ 12,50
Tagliolini alla pescatora	
<b>Spagnetti avec clovisses(pas sauce aux tomates)</b>	€ 13,00
Spaghetti alle vongole (bianchi)	
<b>Chitarrine (pasta) avec frits de mer et sauce au tomates</b>	€ 15,50
Chitarrine ai "Frutti di Mare" (con pomodoro)	
<b>Strozzapreti** du rocher (sans tomate, avec moules, palourdes et crevettes)</b>	€ 14,00
Strozzapreti allo Scoglio (bianchi)	
<b>Spaghetti alla carbonara avec poisson, bacon, courgettes et oignons</b>	€ 14,00
Spaghetti alla chitatta alla carbonara con gamberi, calamari, spada, guanciale, zucchini e cipolla rossa	
<b>Risotto du pêcheur (min. 2 pers.)</b>	€ 13,00
Risotto alla Pescatora (min. 2 persone)	
<b>Spaghetti "Mancini" aux oursins, poutargue, galette de pain croustillant, aneth et tomate jaune</b>	€ 15,50
Spaghetti "Mancini" con ricci di mare, bottarga, cialda di pane croccante, aneto e pomodorino giallo	
<b>"Tuffoli"(Maison pasta) aux anchois de Cantabrie, pain grillé en poudre parfumé au citron et tomates cerises</b>	€ 15,50
Tuffoli "Mancini" con acciughe del Cantabrico, polvere di pane tostato profumato al limone e datterino	

## *Les Premiers Plats Traditionnels...*

### *I Tradizionali...*

<b>Tagliatelles** en sauce de viande traditionnelle</b>	€ 9,00
Tagliatelle** al ragù tradizionale	
<b>Spaghettis à la carbonara</b>	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara	
<b>Raviolis** (farce à la ricotta et aux épinards) beurre et sauge</b>	€ 9,00
Ravioli ** (ripieni di ricotta e spinaci) burro e salvia	
<b>Lasagnese à la bolonaise</b>	€ 10,00
Lasagna alla bolognese	

\* Nos plats sont préparés à base de produits frais; lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles, nous utilisons des produits surgelés de première qualité.

\*\* Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

**Couvert € 1,50**

## *Les Deuxièmes Plats de Poisson...*

*I Secondi di Pesce...*

<b>Steak de thon mi-cuit avec tomates cerises, olives et mesclun</b>	€ 15,00
Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorini e olive su misticanza “	
<b>Brochettes de poisson assorties* ( calamars, écrevisses et sardines), avec du pain</b>	€ 14,00
Spiedini Misti (calamari, gamberi e sardoncini)	
<b>Grillade de poisson frais de l'Adriatique* (avec pain parfumé)</b>	€ 22,00
Grigliata di Pesce fresco dell'Adriatico	
<b>Notre friture* croquante avec légumes de saison</b>	€ 18,00
Il nostro fritto croccante con verdure di stagione	
<b>Soles de l'Adriatique sur le gril avec pain parfumé</b>	€ 14,00
Sogliole Nostrane alla Griglia con pane profumato	
<b>Turbot cuit au four avec pommes de terre et romarin</b>	hectogramme € 5,50
Rombo in Crosta di Patate e rosmarino	
<b>Poulpe grillé aux oranges et crème de buffle</b>	€ 16,50
Polipo alla griglia con arance e crema di bufala	
<b>Loup de mer au four avec des fruits de mer cuits</b>	€ 17,00
Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto	
<b>Lotte au bacon avec fenouil et oranges</b>	€ 17,00
Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance	

## *Les Deuxièmes Plats de Viande...*

*I Secondi di Carne...*

<b>Emincé d'entrecôte de boeuf sur le gril avec roquette et parmesan et tomates cerises (environ 300g)</b>	€ 16,00
Tagliata di Manzo con rucola , grana e pendolini (gr.300 circa)	
<b>Côtelette de dinde à la milanaise avec des frites</b>	€ 12,00
Cotoletta alla Milanese (con carne di tacchino) con patate fritte	
<b>Filet de boeuf aux cèpes (environ 250g)</b>	€ 20,00
Filetto di Manzo ai funghi porcini ( gr. 250 circa )	
<b>Filet de boeuf sur le gril (environ 250g)</b>	€ 18,00
Filetto di Manzo alla griglia ( gr. 250 circa)	
<b>Entrecôte sur le gril avec légumes grillés (environ 300g)</b>	€ 18,50
Entrecote ai ferri con verdure grigliate (gr.300 circa)	
<b>Brochettes de viande assorties (2)</b>	€ 11,00
Gli spiedini misti di carne (n° 2)	
<b>Hamburger de Chianina boeuf grille avec des frites</b>	€ 12,00
Hamburger di “ Chianina” ai ferri con patate fritte (senza panino)	

\*\* Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

**Couvert € 1,50**

## Légumes

### Contorni

Pommes de terre frites	€ 4,00
Patate Fritte	
Légumes sur le gril	€ 4,00
Verdure alla griglia	
Salade panachée	€ 4,00
Insalata mista	
Salade de Trévise avec oignon	€ 4,00
Radicchio e cipolla	
Légumes de saison à la croque au sel	€ 5,00
Verdure di stagione in pinzimonio	
Blettes sautées	€ 4,00
Erbe di campo saltate in padella	

## Nos salades

### Le nostre insalate

<b>MEDITERRANEA</b>	€ 8,50
(salade, roquette, maïs, petites mozzarelles, tomates cerises, olives noires et thon) (insalata, rucola, maïs, mozzarelline, pendolini, olive nere e Tonno)	
<b>ASIATICA</b>	€ 8,00
(salade, roquette, tomates cerises, olives noires, maïs, poitrine de poulet, sauce de soja, parmesan) (insalata, rucola, pendolini, olive nere, maïs, petto di pollo, salsa soja, scaglie di grana)	
<b>ATHENA</b>	€ 8,00
(salade, fromage feta, tomates cerises, olives noires, concombre et oignon) (insalata, formaggio feta, pendolini, olive nere, cetrioli e cipolla)	
<b>DEL MARINAIO</b>	€ 10,00
(laitue, roquette, poulpe, tomates, crevettes, maïs, haricots verts et olives noires) (insalata, rucola, polipo, pendolini, gamberetti, maïs, fagiolini e olive nere)	
<b>PRIMAVERA</b>	€ 9,50
(salade verte, roquette, avocat, mozzarella, tomates cerises, saumon mariné) (insalata verte, rucola, avocado, mozzarella di bufala, pomodorini, salmone marinato)	
<b>VEGAN</b>	€ 8,00
(salade verte, chou rouge, carottes, fenouil, fruits secs, melon) (insalata verte, cavolo rosso, carote, finocchio, frutta secca, perle di melone)	
<b>NOSTROMO</b>	€ 12,00
(laitue, carottes, tomates cerises, fenouil, calmars grillés) (insalata, carote, pomodorini, finocchio, calamari scottati alla griglia)	

## Les Piadine

Toutes les piadine peuvent également être préparées avec des bases de farine DE BLE ENTIER (supplément € 0,50)

Tutte le piadine le puoi gustare anche con la farina integrale (suppl. € 0,50)

<b>Nature</b> Semplice	€ 1,50
<b>Au jambon de Parme</b> con Prosciutto crudo	€ 6,00
<b>Au fromage frais «Squacquerone» et à la roquette</b> con Squacquerone e Rucola	€ 6,00
<b>Au jambon de Parme, au «Squacquerone» et à la roquette</b> con Prosciutto crudo, Squacquerone e Rucola	€ 7,00
<b>« Altamarea » Piadina avec salade, oignons et anchois marinés</b> Altamarea (piadina farcita con insalata, cipolla, alici marinate)	€ 7,50

Couvert € 1,50

# La Pizzeria

Le supplément concernant la garniture peut varier de € 0,80 à € 2,00

Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Toutes les pizzas peuvent également être préparées avec des bases de farine KAMUT ou de BLE ENTIER (supplément € 1,50)

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE(suppl. € 1,50)

## Les Pizzas Classiques

### Le Classiche

Fornarina (fouace de pâte à pizza)	Huile, sel et romarin Olio, sale, rosmarino	€ 2,50
Fornarina e crudo	huile, sel, romarin, jambon de Parme Olio, sale, rosmarino, prosciutto di Parma	€ 6,00
Margherita	tomate, mozzarella, pomodoro, mozzarella	€ 5,50
Greca	tomate, mozzarella, olives noires pomodoro, mozzarella olive nere	€ 6,00
Napoli	tomate, mozzarella, anchois pomodoro, mozzarella, acciughe,	€ 6,00
Funghi freschi	tomate, mozzarella, champignons frais pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 6,50
Salsiccia	tomate, mozzarella, saucisse pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 6,50
Wurstel	tomate, mozzarella, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 6,50
Romana	tomate, mozzarella, anchois, câpres pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 6,50
Salame piccante	tomate, mozzarella, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 6,50
Prosciutto e funghi	tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,00
Tonno e cipolla	tomate, mozzarella, thon, oignon rouge de Tropea pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 7,00
Quattro stagioni	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olive pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 7,00
Calzone	tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,00
Prosciutto crudo	tomate, mozzarella, jambon de Parme pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma	€ 7,00
Quattro formaggi	tomate, mozzarella, fromages pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 7,00
Bufala	tomate, mozzarella de bufflonne, basilic pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 7,00
Capricciosa	tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, saucisse de Francfort pom., mozz., funghi, carc., cotto, olive, wurstel	€ 7,50

Couvert € 1,50

## *Les Pizzas Blanches Spéciales*

### *Le Speciali Bianche*

<b>Squacquerone e rucola</b>	mozzarella, fromage frais «squacquerone», roquette mozzarella, squacquerone, rucola	€ 6,50
<b>Dama Bianca</b>	mozzarella, crème, jambon cuit, saucisse mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 7,50
<b>Caprese</b>	mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 7,50
<b>Romagnola</b>	mozzarella, saucisse, pommes de terre à l'eau, persil mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 7,50
<b>Del Conte</b>	mozzarella, salade de Trévis rouge, saucisse, fromage «scamorza», aubergines mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, fromage scamorza, melanzane	€ 8,00
<b>Gustosa</b>	mozzarella, tomate fraîche, fromage «provola», salade, jambon cru mozzarella, pomodoro fresco, provola, insalata, crudo	€ 8,00
<b>Bicio</b>	mozzarella, tomates cerises, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan mozzarella, pendolini, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 8,50
<b>Preziosa</b>	mozzarella, cèpes, tomates cerises, fromage fumé «scamorza» mozzarella, funghi porcini, pendolini, scamorza affumicata	€ 8,50
<b>Tricolore</b>	mozzarella, roquette, bresaola, tomates cerises mozzarella, rucola, bresaola, pendolini	€ 8,50
<b>Altamarea</b>	mozzarella, écrevisses, courgettes, tomates cerises mozzarella, Gamberi, zucchini, pendolini	€ 9,00
<b>Norvegese</b>	mozzarella, saumon mariné, roquette mozzarella, Salmone marinato, rucola	€ 9,00
<b>Valtellinese</b>	mozzarella, cèpes, jambon fumé, roquette, parmesan mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€ 9,50
<b>Stromboli</b>	mozzarella (fromage frais de bufflonne), les feuilles de navet, crevettes mozzarella di bufala, friarielli, gamberi	€ 11,00

## *Les Pizzas Rouges Spéciales*

### *Le Speciali Rosse*

<b>Marinara</b>	tomate, persil, ail pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,00
<b>Siciliana</b>	tomate, câpres, anchois, olives noires, thon pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, Tonno	€ 7,00
<b>Torre Pedrera</b>	tomate, anchois marinés, ail, persil pomodoro, Alici Marinate, aglio, prezzemolo	€ 7,00
<b>Smeraldo</b>	tomate, pistou au basilic, écrevisses et tomates cerises pomodoro, pesto di basilico, Gamberi e pendolini	€ 9,00
<b>Frutti di mare</b>	tomate, fruits de mer pomodoro, Frutti di Mare	€ 11,00

Couvert € 1,50

## Les Pizzas spéciales

### Le Speciali

<b>Atomica</b>	tomate, mozzarella 2 oeufs pomodoro mozzarella, 2 uova	€ 7,00
<b>Parmigiana</b>	tomate, mozzarella, aubergines, parmesan en cours de cuisson pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 7,00
<b>Cavalluccio Marino</b>	tomate, mozzarella, salade de trèvis rouge gorgonzola, saucisse pomodoro mozzarella ,radicchio rosso, gorgonzola,salsiccia	€ 7,50
<b>Spiaggia 66</b>	tomate, mozzarella, pommes de terre à l'eau, thon, olives pomodoro, mozzarella, patate lesse, Tonno, olive	€ 7,50
<b>Topolino</b>	tomate, mozzarella, pommes de terre frites, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 7,50
<b>Messicana</b>	tomate, mozzarella, oignon, lard, poivrons pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 7,50
<b>Contadina</b>	tomate, mozzarella, champignons, saucisse, oignon, olives pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 7,50
<b>Ortolana</b>	tomate, mozzarella, légumes de saison pomodoro, mozzarella. verdure di stagione	€ 7,50
<b>Vegetariana</b>	tomate, mozzarella, salade de Trévis, champignons, artichauts, tomates cerises, olives noires, aubergines, courgettes pom., mozz., radicchio,funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch	€ 7,50
<b>Verdure grigliate</b>	tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates grillées pomodoro, mozzarella, melanzane , zucchien, pomodori grigliati	€ 8,00
<b>Assassina</b>	tomate, mozzarella, aubergines pimentées, saucisson pimenté pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 8,00
<b>Rustica</b>	tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon fumé pom., mozz., gorgonzola, speck	€ 8,00
<b>Gradisca</b>	tomate, mozzarella, salade de Trévis, lard, fromage «scamorza» pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza	€ 8,00
<b>4 Salumi</b>	tomate, mozzarella, saucisse, saucisse de Francfort, jambon cuit, saucisson pimenté pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 8,00
<b>Josè</b>	tomate, mozzarella, saucisse, courgettes, copeaux de parmesan en cours de cuisson pom., mozz. salsiccia, zucchini, scaglie di grana in cottura	€ 8,00
<b>Hawaii</b>	tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas pomodoro, mozzarella, cotto, ananas	€ 8,00
<b>Calabrese</b>	tomate, mozzarella, saucisse, saucisson pimenté, poivrons pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 8,00
<b>Adriatica</b>	tomate, mozzarella, oignon, tomates cerises, anchois marines pomodoro, mozzarella, cipolla, pendolini, alici marinate	€ 8,00
<b>Zola</b>	tomate, mozzarella, gorgonzola, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 8,00
<b>Emiliana</b>	tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 8,50

Couvert € 1,50

## *Les Pizzas spéciales*

### Le Speciali

<b>Tirolese</b>	tomate, mozzarella, salade de Trévis rouge, jambon fumé, fromage fumé «scamorza» pomodoro, mozz. radicchio rosso, speck, scamorza affumicata	€ 8,50
<b>Verdure ai 4 formaggi</b>	tomate, mozzarella, légumes de saison, fromages pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, formaggi	€ 8,50
<b>Black</b>	tomate, mozzarella de bufflonne, saucisson pimenté, saucisse pomodoro, mozz. di bufala, salame piccante, salsiccia	€ 8,50
<b>Vesuvio</b>	tomate, mozzarella, les feuilles de navet, saucisse pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia	€ 8,50
<b>Sfiziosa</b>	tomate, mozzarella, bresaola, pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi	€ 9,00
<b>Boscaiola</b>	tomate, mozzarella, saucisse, huile truffée, cèpes pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi porcini	€ 9,00
<b>Mare e Monti</b>	tomate, mozzarella, cèpes, courgettes, écrevisses pomodoro, mozz., funghi Porcini, zucchini, Gamberi	€ 9,50
<b>Etna</b>	tomate, saucisse, poivrons, Burrata des Pouilles pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)	€ 9,50
<b>Regina</b>	tomate, tomates cerises, jambon cru, Burrata des Pouilles pomodoro, pendolini, crudo, burrata (fuori cottura)	€10,00

Le supplément concernant la garniture peut varier de € 0,80 à € 2,00

Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Toutes les pizzas peuvent également être préparées avec des bases de farine KAMUT ou de BLE ENTIER (supplément € 1,50)

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE (suppl. € 1,50)

## *Les Spécial pizzas double pâte*

### Le Speciali doppio impasto

<b>Garbino</b>	tomate, straciatella de buffle, oignon rouge, salade et anchois pomodoro, straciatella di bufala cipolla rossa insalata e alici	€ 13,00
<b>Furiano</b>	pizza blanche, salade, carpaccio de thon, tomates cerises et olives Taggiasca Formatina, insalata, carpaccio di tonno, pendolini e olive taggiasche	€ 15,00

Couvert € 1,50



## *Et pour finir en douceur...*

### I Dessert

<b>Crème catalane (tiède, crème brunie avec du sucre de canne)</b>	€ 5,50
Crema catalana	
<b>Panna cotta à la vanille et à la fraise sauce</b>	€ 5,00
Panna cotta alla vaniglia e salsa alle fragole	
<b>Crème glacée aux noix et miel avec sauce aux baies sauvages</b>	€ 5,00
Semifreddo noci e miele su salsa ai frutti di bosco	
<b>Glace à la crème avec amandes grillées et chocolat</b>	€ 5,00
Gelato alla vaniglia con mandorle tostate e cioccolato fuso	
<b>Crêpe chaude avec de la crème glacée, crème fouettée et le chocolat fondu</b>	€ 6,00
Crespella calda al gelato con salsa al cioccolato	
<b>Crêpe chaude avec nutella</b>	€ 6,00
Crespella calda con nutella	
<b>Tiramisù</b>	€ 6,00
Tiramisù	
<b>Sphère de chocolat blanc avec mousse de pistache et chocolat fondu</b>	€ 6,50
Sfera di cioccolato bianco con mousse al pistacchio e cioccolato fuso	
<b>Mosaïque de gâteaux du chef</b>	€ 10,00
Mosaico dello Chef	
<b>Sorbet au citron</b>	€ 3,00
<b>Sorbet au café / avec crème</b>	€ 3,50/4,00
<b>Ananas en belle vue</b>	€ 4,00
Ananas in Bellavista	
<b>Ananas avec glace</b>	€ 6,00
Ananas con gelato	
<b>Fraises avec crème</b>	€ 6,00
Fragole con panna	
<b>Salade de fruits / avec crème</b>	€ 5,00/ 6,00
Macedonia / con panna	
<b>Melon</b>	€ 4,00
Melone	
<b>Pastèque en saison</b>	€ 4,00
Cocomero	

### **Couvert € 1,50**

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire ou si vous désirez une variation quelconque dans les ingrédients ou dans la préparation d'un plat, veuillez en faire part au garçon. Il fera l'impossible pour satisfaire votre demande.

La pizzeria et la cuisine nécessitent de temps de préparation et de cuisson différents. Lors des moments de travail intense, il est particulièrement difficile d'en coordonner les temps. Devant choisir si servir simultanément tous les hôtes de la même table ou les servir à des temps différents mais plus rapides, nous avons préféré la deuxième solution. Si vous désirez toutefois être servis au même moment, faites en part au garçon.

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT**