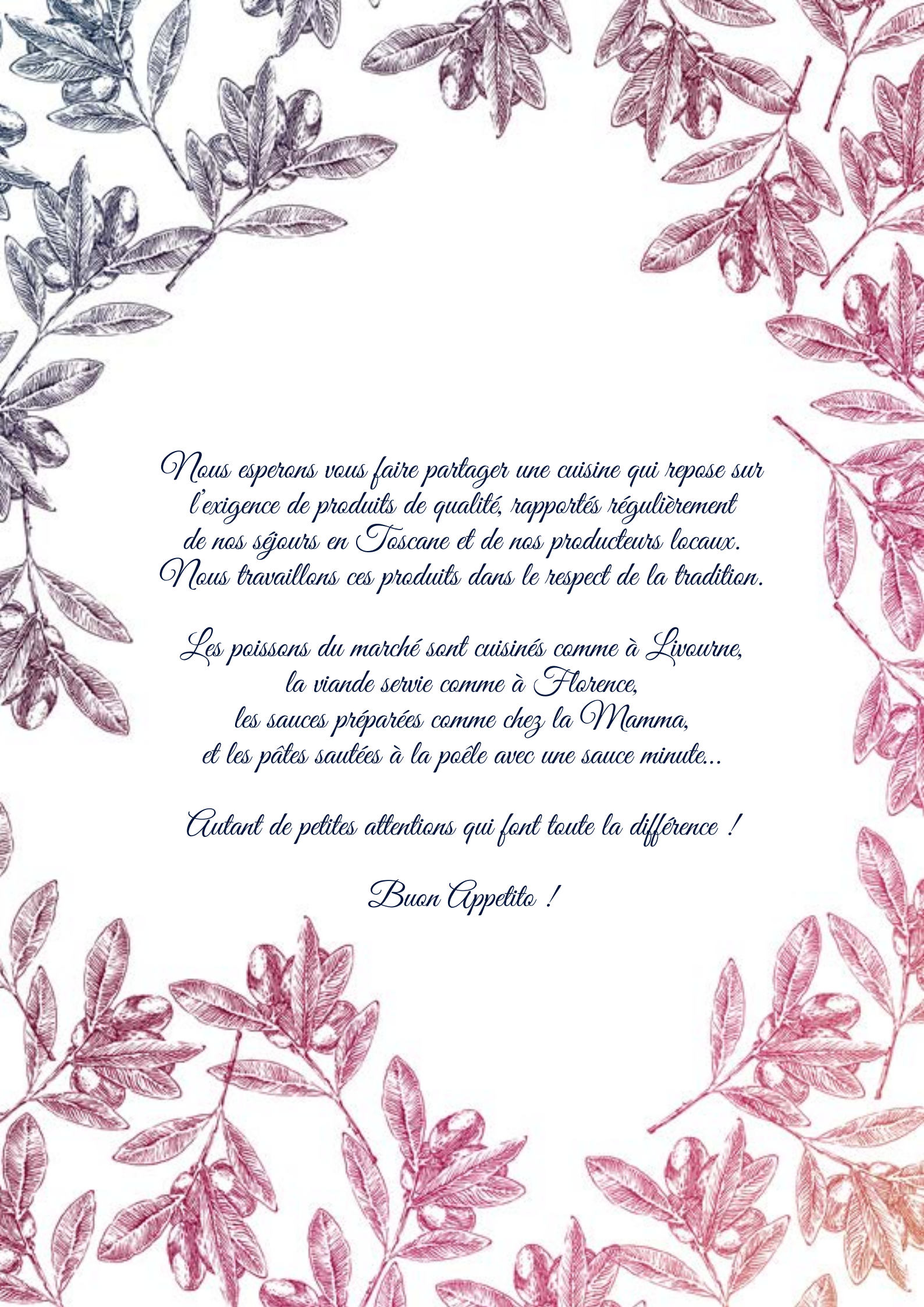




*i*toscano
ristorante italiano dal 1998



*Nous espérons vous faire partager une cuisine qui repose sur
l'exigence de produits de qualité, rapportés régulièrement
de nos séjours en Toscane et de nos producteurs locaux.
Nous travaillons ces produits dans le respect de la tradition.*

*Les poissons du marché sont cuisinés comme à Livourne,
la viande servie comme à Florence,
les sauces préparées comme chez la Mamma,
et les pâtes sautées à la poêle avec une sauce minute...*

Autant de petites attentions qui font toute la différence !

Buon Appetito !

APÉRITIFS

APERITIVI

Kir (cassis, mûre ou pêche) 10cl
Kir breton 10cl
Kir italien 10cl
Coupe de Champagne 10cl
Coupe de Prosecco 10cl
Verre vin blanc italien 12cl
Verre vin blanc Viognier italien 12cl
Verre de moelleux 12cl
Verre vin rosé italien 12cl
Verre vin rosé côtes de provence 12cl
Verre vin rouge italien 12cl
Verre de Grand Cru Italien 12cl

Ricard 2cl
Martini blanc / rouge 4cl
Marsala aux amandes 5cl
Whisky Grants 4cl
Whisky Supérieur 4cl
Glenkinchie 12 ans, Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans,
Cragganmore 12 ans, Talisker 10 ans, Dalwhinnie 15 ans
Americano maison 10cl
Spritz maison (Prosecco, aperol, ferrarelle)
Birbet (Vin rouge pétillant du piémont)

ANTIPASTI LES ENTRÉES

Burrata (pour 2 personnes) selon arrivage

Fromage Italien de la région des Pouilles, accompagnée selon la saison de jambon de Parme ou tartare de tomates

Antipasto Toscano (pour 2 personnes)

Assortiment de nos entrées à partager comme en Toscane

Involtni Di Bresaola

Roulades de bresaola farcies au fromage de chèvre et à la crème d'artichaut

Antipasto Del Mare

Variation autour des saveurs de la mer

Antipasto Di Terra

Variation autour des produits de la terre

Piatto Di Prosciutto

Le véritable jambon San Daniele Dop (14 mois d'affinage) en chiffonade

Piatto Di Mortadella al Tartufo

Assiette de Mortadelle à la truffe

Misto Di Salumi

A la découverte de la charcuterie italienne

Carpaccio Di Bresaola

Fines tranches de bresaola (bœuf) marinées, roquette et parmesan

Tartare di Manzo alla burrata

Tartare de bœuf préparé au couteau et servi avec de la burrata

LES SALADES INSALATE

Insalata Toscana

Salade, champignons, tomate, mozzarella di bufala, jambon de Parme

Insalata Gorgonzola

Salade, gorgonzola, pancetta grillée, noix

Insalata Baltica

Salade, copeaux de parmesan, crevettes, saumon fumé

Insalata Gustosa

Salade, fenouil, carotte, bresaola, tomates séchées, copeaux de parmesan

Insalata Mediterranea

Salade, tomates confites, thon, mozzarella, oignons rouges, olives

Insalata Verde

Bol de salade verte

Insalata Mista

Bol de salade verte, fenouil, tomate, carotte

LES PÂTES ET RISOTTI

I PRIMI PIATTI

Penne Al salmone

Penne accompagnés d'une sauce à la crème et au saumon fumé

Penne Alla Marinara

Penne sauce au crabe et à la crème finement relevée

Penne Sottobosco

Penne sauce onctueuse au gorgonzola et champignons

Penne Al Camembert

Penne accompagnés d'une sauce de caractère comme le camembert et légèrement fumée par la pancetta

Tagliatelline Alla Siciliana

Tagliatelline sauce au thon, oignons, poivrons, olives et huile d'olive

Tagliatelline Alle Vongole

Tagliatelline aux palourdes (selon arrivage)

Fettuccine Alle Capesante*

Fettuccine sauce crémeuse aux pétoncles

Fettuccine Peperoni e Gamberetti*

Fettuccine à la crème de poivrons et crevettes

Fettuccine Bolognese

Fettuccine sauce à la viande hachée comme chez la « mamma »

Tagliatelline Al Pesto

Tagliatelline sauce basilic, ail, pignons de pin

Tagliatelline aglio olio peperoncino

Tagliatelline, ail, piment et huile d'olive

Gnocchi Al Camembert

Gnocchi sauce au camembert et pancetta

Gnocchi Sottobosco

Gnocchi sauce au gorgonzola et champignons

Tortellini Prosciutto e Panna

Pâtes fraîches farcies au jambon sauce à la crème et au jambon blanc italien

Ravioli aux Cèpes

Pâtes fraîches farcies aux cèpes accompagnées d'un beurre à la sauge

Risotto Del Momento

Risotto selon l'inspiration du chef

Pasta Del Momento

En direct de l'Italie notre sélection de pâtes fraîches artisanales

IL TRIS DELLO CHEF

(POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE)

3 Pâtes différentes au choix du chef (les mêmes pour tous les convives)

* Plat contenant un produit surgelé

Allergique, végétarien, végétalien : demandez conseil à votre serveur, il vous aidera à faire votre choix.

LES VIANDES ET LES POISSONS

I SECONDI PIATTI

LES VIANDES

Manzo al lardo di colonnata

Pavé de rumsteck 200g env. enveloppé dans le lard de Colonnata, relevé par de l'huile d'olive à la truffe

Côte de bœuf «alla fiorentina» (pour deux personnes)

Environ 900g, servie comme en Toscane

Angus «alla fiorentina»

Entrecôte 200g env. origine : Irlande

Scaloppina del Momento

Escalope de veau du moment

Bistecca di Vitello al Lardo di Colonnata

Côte de veau piquée au lard de Colonnata

Saltimbocca

Fines tranches de rumsteck, pancetta, tomme de Gévezé, sauge

Tagliata alla rucola e parmigiano

Pavé grillé de bœuf aux herbes, tranché et accompagné de roquette et copeaux de parmesan

Ris de veau de Simoné

Aux champignons et aux arômes de truffe

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture du moment.
Toutes les viandes proposées à la carte sont d'origine française (VBF)
(à l'exception de l'Angus).

LES POISSONS

Gamberoni alla livornese*

Gambas cuisinées à l'huile d'olive accompagnées d'un risotto

Filetto di pesce alla crema di peperoni

Poisson du marché servi avec une crème aux poivrons et de la pancetta

Filetto di pesce al pesto rosso

Poisson du marché servi avec un pesto de tomates confites

Nos poissons sont servis avec un risotto.
Tous nos poissons sont pêchés en Bretagne, à l'exception des gambas.

* Plat contenant un produit surgelé

LES PIZZAS

LE PIZZE

Margherita

Tomate, mozzarella de Buflonne

Claudio

Tomate, fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, champignons

Napoletana

Tomate, fior di latte, anchois, câpres

Spinaci

Crème d'épinards, fior di latte, pancetta, pousses d'épinards, tomates cerise, pecorino

Calzone soufflé

Tomate, fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, œuf

Chiara pizza «bianca»

Mascarpone, fior di latte, artichauts, bresaola, copeaux parmesan

Capretta

Tomate, fior di latte, lardons, chèvre

Quattro Stagioni

Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc italien aux herbes, olives, artichaut

Vegetariana

Tomate fraîche, fior di latte, champignons, artichaut, roquette

Spagnola

Tomate, fior di latte, salame piccante, œuf

Sirena

Tomate, fior di latte, thon, oignons, crème

Bomba

Tomate, fior di latte, poivrons, oignons, salame piccante, merguez

Nordica

Tomate, fior di latte, mascarpone, saumon fumé, ciboulette

Piera

Tomate fraîche, fior di latte, jambon de Parme, roquette et parmesan

Montanara

Tomate, fior di latte, oignons, champignons, lardons, œuf

Quattro formaggi

Tomate, fior di latte, chèvre, gorgonzola, camembert

Pescatore*

Tomate, fior di latte, fruits de mer, ail, persil

Savoiarda

Tomate, fior di latte, oignons, lardons, mascarpone, Tomme de Gévezé

Alessia

Tomate, fior di latte, gorgonzola, champignons, jambon de Parme

Armoricana*

Tomate, fior di latte, noix de St-Jacques, ail, persil

Baby Pizza

Petite pizza : tomate, fior di latte, jambon blanc italien aux herbes

Tout supplément 1.50€ sauf Saumon fumé, St-Jacques et Jambon cru 2.50€

LES PIZZAS

LE FOCACCE

A l'origine un pain de la Toscane, fait avec de la pâte à pizza un peu moins étalée, que l'on ouvre en deux pour le farcir...
Une belle alternative à la Pizza !!!

Vittoria

Tomate fraîche, fior di latte, chèvre, mortadelle

Mitica

Tomate fraîche, fior di latte, champignons, bresaola, roquette, parmesan

Alberto

Speck, mascarpone, gorgonzola

Fior di latte : fromage à pâte filée, fabriqué à partir de lait entier de vache, saveur plus délicate.

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with leaves and olives, rendered in a reddish-brown color. The pattern is dense and covers the entire area.

MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi, le midi sauf jours fériés (Voir le tableau)
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat OU Plat + Dessert

MENU CARTA BIANCA

Uniquement pour tous les convives de la table
Laisser carte blanche au patron !

Entrée
+
Plat
+
Dessert

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

Baby Pizza ou Mini Bolognaise

Glace enfant ou Compote

Verre de Coca 20cl ou Verre de limonade 20cl
ou Verre de jus d'orange 20cl

BOISSONS

BEVANDE

Jus de fruits « Pago » 20cl (Ace, tropical, jus de tomates, Ananas)

Limonade (le verre) 25cl

Orangina 25cl

Jus d'orange (le verre) 25cl

Jus de pomme biologique du pays de Rennes (le verre) 25cl

Perrier 33cl

Diabolo 25cl (Menthe, citron, grenadine, fraise)

Coca-Cola (le verre) 25cl

Coca Cola light (le verre) 25cl

Ice Tea 25cl

Heineken pression 25cl

Cidre fermier Biologique du pays de Rennes «Le Verger de l'Ille» 75cl

Moretti (bière italienne) 33cl

EAUX MINÉRALES

ACQUE MINERALE

½ Evian 50cl

½ Ferrarelle 50cl

Evian 1 litre

Ferrarelle 1 litre

CHAMPAGNE E SPUMANTE

La Coupe de Champagne Brut 10cl

Champagne Louis Huot Brut Carte Noire 75cl

Champagne Louis Huot Brut Rosé 75cl

Champagne Extra Brut Cuvée Initiale Louis Huot 75cl

Dolce Dessert (Vin Pétillant Sucré) 75cl

Prosecco (Vin Pétillant Italien Méthode Champenoise) 75cl

Ruinart Blanc de Blancs 75cl

Ruinart R 75cl

Ruinart Rosé 75cl

Dom Pérignon 75cl

Billecart Salmon brut 75cl

Billecart Salmon rosé 75cl

Billecart Salmon Blanc de Blanc 75cl

VINS - ROUGES ITALIENS

VINI - ROSSI ITALIANI

37.5cl

75cl

Lambrusco Scuro Igt (Emilia Romagna) Vin Pétillant
Pietriccio «Tenuta di Canneto» (Toscana)
Montepulciano Abruzzo «Cantina Zaccagnini» (Abruzzo)
Chianti (Toscana)
Morellino Di Scansano «Terenzi» (Toscana)
Ceppitai «Azienda Russo» (Toscana)
Bramaluce «Terenzi» (Toscana)
Valpolicella Ripasso «Le Poiane» (Veneto)
Santabarbara «Tenuta di Canneto» (Toscana)
Lagone «Aia Vecchia» (Toscana)
Pietranera «Punta Di Bacco» (Puglia)
Fillide «La Fralluca» (Toscana)
Purosangue «Terenzi» (Toscana)
Volpola «Podere Sapaio Bolgheri» (Toscana)
Francesca Romana «Terenzi» (Toscana)
Crocchi «Tenuta di Canneto» Sangiovese (Toscana)
Le Vizzate «Tenuta di Canneto» Syrah (Toscana)
Ciparisso «La Fralluca» Sangiovese (Toscana)
Sassobucato «Azienda Russo» (Toscana)
Hugonis Rapitala (Sicilia)
Barbicone «Azienda Russo» (Toscana)
Alicante «La Fralluca» (Toscana)
Pitis «La Fralluca» Syrah (Toscana)
Vino Nobile Di Montepulciano «Baiocchi» (Toscana)
Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva «Terenzi» (Toscana)
Toscana Cabernet Franc «La Fralluca» (Toscana)
Le Difese «Tenuta San Guido» (Toscana)
Le Mandrie «Azienda Russo» (Toscana)
Sapaio «Podere Sapaio Bolgheri» (Toscana)
Promis «Gaja» (Toscana)
Guidalberto «Tenuta San Guido» (Toscana)
Poggio alle Vipere «Azienda Russo» (Toscana)
Barolo (Piemonte)
Brunello Di Montalcino (Toscana)
Amarone Della Valpolicella (Veneto)
Magari «Gaja» (Toscana)
Sassicaia «Tenuta San Guido» (Toscana)

VINS - ROUGES FRANÇAIS

VINI - ROSSI FRANCESI

	50cl	75cl
Vacqueyras rouge «Château de Chantegut»		
Côtes du Rousillon Ivresse des sens «Domaine Solpayré»		
Bordeaux Supérieur «Château Pierrail»	37.5cl	75cl
Saumur Champigny «Château de Parnay»		

VINS ROSÉS

VINI ROSATI

	37.5cl	75cl	
Bardolino (Veneto)			
Montepulciano Rose Farnese (Abruzzo)			
Pinot Grigio (Veneto)			
Arzillo «Tenuta di Canneto» (Toscana)			
Cerasuolo Cantina Zaccagnini (Abruzzo)			
Solidio «Aia Vecchia» (Toscana)			
	50cl	75cl	150cl
Rosé Puech-Haut Prestige (Languedoc)			
Rosé Domaine de Lacroix (Saint-Tropez)			
Rosé M de Minuty (Côtes de Provence)			
Rosé Organdi Domaine de la Croix Cru Classé (Côte de Provence)			

VINS BLANCS ITALIENS ET FRANÇAIS

VINI BIANCHI

	37.5cl	75cl
Frascati San Matteo (Lazio)		
Orvieto Classico (Umbria)		
Vernaccia Di San Gimignano (Toscana)		
Vermentino (Toscana)		
Filemone Vermentino «La Fralluca» (Toscana)		
Lillatro «Tenuta di Canneto» Sangiovese (Toscana)		
La Grive, vin moelleux (Val de Loire)		
Gibèle (Sicilia)		
Bauci Viognier «La Fralluca» (Toscana)		
Tenuta Rapitalà «Grand Cru», Chardonnay (Sicilia)		



Vous accueille du mardi au samedi soir