

LES ENTRÉES

ANTIPASTI

Burrata (pour 2 personnes) selon arrivage	21.00€
Fromage Italien de la région des Pouilles, accompagnée selon la saison de jambon de Parme ou tartare de tomates	
Antipasto Toscano (pour 2 personnes)	25.00€
Assortiment de nos entrées à partager comme en Toscane	
Involtni Di Bresaola	16.00€
Roulades de bresaola farcies au fromage de chèvre et à la crème d'artichaut	
Piatto Di Prosciutto	15.00€
Le véritable jambon San Daniele Dop (14 mois d'affinage) en chiffonade	
Piatto Di Mortadella al Tartufo	15.00€
Assiette de Mortadelle à la truffe	
Misto Di Salumi	13.00€
A la découverte de la charcuterie italienne	
Tartare di Manzo alla burrata	15.00€
Tartare de bœuf préparé minute au couteau et servi avec de la burrata	
Seppie saltate in Padella	14.00€
Poêlée de seiche, tomates séchées et crème de mascarpone au safran salame piccante	
Vittello tonnato	14.00€
Fines tranches de veau accompagnées d'une mayonnaise maison au thon câpres et anchois, sarrasin toasté	

LES PIZZAS

LE PIZZE

Margherita	11.50€
Tomate, mozzarella de Bufbonne	
Claudio	12.00€
Tomate, fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, champignons	
Napoletana	12.00€
Tomate, fior di latte, anchois, câpres	
Calzone soufflé	12.50€
Tomate, fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, œuf	
Quattro Stagioni	12.50€
Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc italien aux herbes, olives, artichaut	
Vegetariana	12.50€
Tomate fraîche, fior di latte, champignons, artichaut, jeunes pousses	

Chiara pizza «bianca»	13.00€
Mascarpone, fior di latte, artichauts, bresaola, copeaux parmesan	
Spagnola	13.00€
Tomate, fior di latte, salame piccante, œuf	
Sirena	13.00€
Tomate, fior di latte, thon, oignons, crème	
Bomba	13.50€
Tomate, fior di latte, poivrons, oignons, salame piccante, merguez	
Piera	13.50€
Tomate fraîche, fior di latte, jambon de Parme, roquette et parmesan	
Montanara	13.50€
Tomate, fior di latte, oignons, champignons, lardons, œuf	
Savoiarda	13.50€
Tomate, fior di latte, oignons, lardons, mascarpone, Tomme de Gévezé	
Alessia	13.50€
Tomate, fior di latte, gorgonzola, champignons, jambon de Parme	
Pizza alla Carbonara	14.00€
Mascarpone, jaune d'œuf, joue de porc poivrée et copeaux de Pecorino	
Quattro formaggi	14.00€
Tomate, fior di latte, Taleggio, copeaux de Ricotta séchée, gorgonzola	
Spinaci	15.00€
Crème d'épinards, fior di latte, pancetta, pousses d'épinards, tomates cerise, Pecorino	
Black Salmon	15.00€
Mascarpone à l'encre de seiche, oignons, tomates séchées, saumon fumé, fior di latte	
Tout supplément 2.50€ sauf Saumon fumé et Jambon cru 4.00€	

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	14.00€
Tomate fraîche, fior di latte, chèvre, mortadelle	
Mitica	14.00€
Tomate fraîche, fior di latte, champignons, bresaola, roquette, parmesan	
Alberto	14.00€
Speck, mascarpone, gorgonzola, pousse de moutarde et copeaux de ricotta séchée	
Fior di latte : fromage à pâte filée, fabriqué à partir de lait entier de vache, saveur plus délicate.	

LES PÂTES ET RISOTTI

I PRIMI PIATTI

Penne Al salmone	13.00€
Penne accompagnés d'une sauce à la crème et au saumon fumé	
Penne Sottobosco	13.00€
Penne sauce onctueuse au gorgonzola et champignons	
Penne Al Camembert	13.00€
Penne accompagnés d'une sauce de caractère comme le camembert et légèrement fumée par la pancetta	
Penne Sorrentina	13.00€
Penne sauce tomates maison et mozzarella de Bufbonne	
Tagliatelline Alla Siciliana	13.00€
Tagliatelline sauce au thon, oignons, poivrons, olives et huile d'olive	
Tagliatelline Alle Vongole	17.00€
Tagliatelline aux palourdes (selon arrivage)	
Fettuccine Bolognese	13.00€
Fettuccine sauce à la viande hachée comme chez la « mamma »	
Tagliatelline Al Pesto	14.00€
Tagliatelline sauce basilic, ail, pignons de pin	
Tagliatelline aglio olio peperoncino	12.00€
Tagliatelline, ail, piment, huile d'olive et parmesan	
Gnocchi Al Camembert	14.00€
Gnocchi sauce au camembert et pancetta	
Gnocchi Sottobosco	14.00€
Gnocchi sauce au gorgonzola et champignons	
Tortellini Prosciutto e Panna	13.00€
Pâtes fraîches farcies au jambon sauce à la crème et au jambon blanc italien	
Ravioli aux Cèpes	14.00€
Pâtes fraîches farcies aux cèpes accompagnées d'un beurre froment du Léon à la sauge et crème de cèpes	
Ravioli Ricotta e Spinaci	14.00€
Pâtes fraîches aux épinards et ricotta accompagnées d'un beurre froment du Léon à la sauge	
Risotto Del Momento	17.00€
Risotto selon l'inspiration du chef	
Pasta Del Momento	14.00€
En direct de l'Italie notre sélection de pâtes fraîches artisanales	

DESSERTS

DOLCI

Tiramisu Classico _____ 7.50€

La recette de la Mamma

Mattone _____ 7.50€

Finesse et légèreté pour finir le repas sur une note chocolatée

Cannolo alla Siciliana _____ 7.00€

Tuile Sicilienne avec mousse de ricotta, fruits confits et pépites de chocolat

Mille Foglie _____ 8.00€

Mille feuille crème vanille au Mascarpone aux éclats de noisette

Panna Cotta maison _____ 7.00€

(Sauce chocolat ou coulis de fruits rouges)

VINS - ROSÉS ITALIENS

VINI - ROSATI ITALIANI

50cl 75cl

Montepulciano Rose Farnese (Abruzzo) _ 21.00€

Arzillo «Tenuta di Canneto» (Toscana) _ 22.00€

Solidio «Aia Vecchia» (Toscana) _____ 25.00€

Domaine de Lacroix (St-Tropez) 21.00€ _ 30.00€

VINS - ROUGES ITALIENS

VINI - ROSSI ITALIANI

37.5cl 75cl

Cepitai _____ 15.00€ _ 24.00€

«Azienda Russo» (Toscana)

Lagone «Aia Vecchia» (Toscana) _____ 26.00€

Fillide «La Fralluca» (Toscana) _____ 26.00€

Bramaluce «Terenzi» (Toscana) _____ 30.00€

Morellino Di Scansano _____ 25.00€

«Terenzi» (Toscana)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros.



Les Carreaux
35520 LA MÉZIÈRE
02 99 55 81 23

SÉMINAIRES - GROUPES
OUVERT DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR
www.il-toscano.com
il.toscano@orange.fr



*La cuisine italienne
à emporter*

