

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Martini (Rosso, Bianco, Rosato, Dry) 4cl ...	4,00 €	Pommeau de Normandie 4cl	4,00 €
Martini spécial (Ambrato, Rubino) 4cl	4,00 €	Marsala (Uovo ou Amande)	4,00 €
Ricard 2cl	3,50 €	Coupe de Champagne	8,00 €
Suze 4cl	4,00 €	Coupe de Prosecco	6,50 €
Porto (rouge, blanc) 4cl	4,00 €		

COCKTAILS ET KIRS

Américano	7,00 €	Kir vin blanc	4,00 €
Spritz	8,00 €	Kir Prosecco	6,50 €
Fièro spritz	7,00 €	Kir Royal	8,50 €
Cosmopolitain basilic	7,00 €	<i>crèmes : cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
Punch Maison	4,00 €		

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Grappa classic 4cl	7,00 €	Whisky Jack Daniels 4cl	8,00 €
Grappa di moscato 4cl	7,50 €	Whisky Nikka 4cl	9,00 €
Limoncello 4cl	7,00 €	Whisky Cragganmore 4cl	10,50 €
Get 27 et 31 5cl	5,50 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	6,00 €
Cognac 4cl	7,00 €	Rhum Pacto Navi 4cl	9,00 €
Armagnac 4cl	7,00 €	Téquila 4cl	6,00 €
Calvados 4cl	6,00 €	Vodka 4cl	8,00 €

BIÈRES pression et bouteille

Pression Sainte Colombe blonde 25cl	3,80 €	Sainte Colombe 33 cl (Ambrée / Froment / Pie Noire)	4,30 €
Pression Sainte Colombe 25cl sirop	4,10 €	Bière artisanale Italienne 50cl	7,90 €
Picon Bière	5,00 €		

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou café rallongé	2,00 €	Café crème	2,50 €
Décaféiné ou décaféiné rallongé	2,10 €	Noisette	2,20 €
Double expresso	3,90 €	Cappucino	3,80 €
		Thé ou infusion	2,10 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits artisanaux 25cl	4,50 €	Schweppes et Schweppes agrumes 25cl	3,80 €
<i>(orange, ananas, pamplemousse rose, pomme reinette, pomme yuzu, tomate rouge, pêche de vigne, fraise mara des bois, raisins rouge, abricot)</i>		Limonade artisanale 25cl	3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3,80 €	Diabolo	3,50 €
Baladin 25cl (Cola italien)	3,80 €	Perrier 33cl	3,80 €
Orangina 25cl	3,80 €	Sirop à l'eau <i>(menthe, citron, grenadine, fraise, pêche)</i>	2,00 €

EAU

Plancoët 1l <i>(exclusivement Angello Place de Bretagne)</i>	4,50 €	Castello <i>(eau minérale gazeuse italienne)</i> 1l	4,50 €
Plancoët 50cl <i>(exclusivement Angello Place de Bretagne)</i>	4,50 €	Castello <i>(eau minérale gazeuse italienne)</i> 50cl	3,10 €
		Eau gazeuse 77cl préparée sur place <i>(exclusivement Angello Dei Lices)</i>	2,50 €

LES FORMULES

FORMULE DU JOUR *du midi* **12,50 €**

*Pâtes du jour
Dessert du jour*

FORMULE EXPRESS *du midi* **10,00 €**

Pâtes du jour & café

FORMULE PICCOLO  **9,50 €**

Tagliatelles bolognaise ou Pizza margheritta

1 boule de glace

Un sirop à l'eau au choix

LES PLATS

ANTIPASTIS Entrée à partager

Planche du moment 9,90 €
Sélection de produits et de préparations italiennes du moment

Charcuterie à partager 12,50 €
Charcuterie italienne sélectionnée par nos soins

Burrata Pomodoro végétarien 10,00 €
Fromage italien à base de mozzarella au cœur crémeux, servi avec un carpaccio de tomates et condiments

Arancini végétarien 9,90 €
Spécialité sicilienne, boule de riz frit, farcie au cœur de taleggio, ricotta di buffala

Suggestion végan végan 12,70 €
Préparation végane du moment à partager

RISOTTO

Risotto Végan végan 9,80 €
Riz, légumes d'été

Risotto Pancetta 13,00 €
Riz, champignons bruns, pancetta, parmesan

PÂTES FARCIES

Raviolis Spinaci 13,00 €
Raviolis, ricotta, épinards, poitrine de porc fumée

Raviolis aux trois fromages 13,00 €
Raviolis ricotta, parmesan et gorgonzola, et graines de cumin

PÂTES

Tagliatelles al limon fiammato 13,00 €
Tagliatelles, tomates confites flambées au limoncello, mozzarella di buffala, salade, citron vert

Penne marsala 13,20 €
Penne, Marsala, jambon de Parme, champignons de Paris, Parmesan

Conchiglie Canard 13,50 €
Conchiglie, effiloché de canard, bouillon de volaille, duxelles de légumes et cerneaux de noix

Spaghetti Carcio e pepe 13,50 €
Spaghetti, crème de parmesan, sel de Guérande, poivre timut, citron vert

Tagliatelles a la vongole 14,00 €
Tagliatelles, palourde cuisson marinière

NOS PIZZAS ART CRÉATION

Les pizzas sont assaisonnées
en fin de cuisson

26 cm

29 cm

Sciolto <i>végan</i>	9,90 €	12,00 €
<i>Sauce tomate, salade*, champignons de Paris crus, tomates confites, aubergines grillées, huile d'olive fumée et piquante, origan</i>		
Piu scelta <i>végan</i>	10,30 €	12,70 €
<i>Crème de piquillos, aubergines grillées, olives noires, tomates cerises, basilic, mélanges de graines (sésame, courge), origan</i>		
Carciofo <i>végan</i>	12,70 €	14,90 €
<i>Crème de piquillos, champignons de Paris, poivrons, oignons, courgettes, artichauts marinés, huile d'olive ou pistou au choix</i>		
Chevrette	12,70 €	15,10 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, salade, fromage de chèvre, speck*, crème de mangue, huile d'olive</i>		
Nocciole	12,70 €	15,50 €
<i>Crème de Gorgonzola, fior di latte*, oignons, pommes poêlées, bresaola, éclats de noisettes</i>		
Tapenas <i>végétarienne</i>	13,10 €	15,90 €
<i>Crème de poivrons, fior di latte*, champignons de Paris, salade*, tomates cerise, mozzarella bille, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive</i>		
3 Carni	16,20 €	18,90 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, salade*, speck*, bresaola*, saucisse piquante, câpres à queue, parmesan, huile d'olive-balsamique</i>		
Gourmande	13,10 €	15,90 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, gorgonzola, salade, magret, pignons de pin</i>		
Magret	15,40 €	18,00 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, tomates*, salade*, magret, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive</i>		
Pomodoro <i>végétarienne</i>	14,50 €	18,00 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, salade*, tomate, mozza di buffala, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive</i>		
Excellenza	16,20 €	18,90 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, salade*, tomates*, mozza di buffala, parmesan (24 mois), speck*, crème de balsamique, huile d'olive</i>		
Avido	9,90 €	11,80 €
<i>Sauce tomate, anchois, artichauts, olives noires, basilic, huile d'olive, origan</i>		
Stracciatella al Tartuffo <i>végétarienne</i>	11,80 €	12,50 €
<i>Fior di latte*, champignons, stracciatella à la truffe, parmesan, basilic, huile d'olive</i>		
Verde scuro	16,20 €	18,90 €
<i>Base chlorophylle d'épinard, fior di latte, buffala fumée, coppa, cerneaux de noix</i>		
Dolce salato <i>végétarienne</i>	11,10 €	12,50 €
<i>Crème de gorgonzola, fior di latte, poires pelées, pignons de pin, artichauts, poivre timut, sauge</i>		

NOS PIZZAS FONDAMENTALES Les pizzas sont assaisonnées en fin de cuisson 26 cm 29 cm

Marinara végan 7,50 € 8,80 €
Sauce tomate, ail, basilic, origan, huile d'olive

Margherita végétarienne 8,10 € 9,30 €
Sauce tomate, fior di latte*

Margherita di buffala végétarienne 11,90 € 13,70 €
Sauce tomate, fior di latte*, basilic frais, huile d'olive, mozza di buffala après cuisson

Palermo mer 12,70 € 15,30 €
Sauce tomate, fior di latte*, filets d'anchois après cuisson, olives vertes, olives noires, oignons, câpres

NOS PIZZAS POP' Les pizzas sont assaisonnées en fin de cuisson 26 cm 29 cm

Parisienne végétarienne 9,80 € 11,50 €
Sauce tomate, fior di latte*, champignons de Paris

Reine 10,50 € 12,10 €
Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes

Régina 11,90 € 13,40 €
Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes, champignons de Paris

Flandre 10,90 € 13,90 €
Crème fraîche, fior di latte*, oignons, lard fumé

Cipolla 12,10 € 13,60 €
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto* cuit aux herbes, oignons, olives noires

4 Fromages végétarienne 10,90 € 13,20 €
Sauce tomate, fior di latte*, fromage de chèvre, reblochon, gorgonzola

Diable 13,20 € 15,30 €
Sauce tomate, fior di latte*, chorizo, ricotta

Provençale mer 13,50 € 15,00 €
Sauce tomate, fior di latte*, thon, tomates confites, olives noires, crème fraîche, parmesan

4 Saisons 13,50 € 15,00 €
Sauce tomate, fior di latte*, jambon cuit aux herbes, anchois, artichauts, olives noires

Automne 13,50 € 15,00 €
Sauce tomate, fior di latte*, champignons de Paris, oignons, speck*, crème fraîche

26 cm 29 cm

Vagabondo	12,10 €	13,50 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, viande de bœuf hachée, poivrons, oignons, crème fraîche</i>		
Viroise	13,20 €	15,50 €
<i>Crème de camembert, fior di latte*, andouille de Vire, pommes poêlées, oignons</i>		
Calzone pizza chausson		13,40 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes, champignons de Paris</i>		

LES DESSERTS

Tira breizh	5,00 €		
<i>Façon tiramisu, caramel beurre salé, spéculoos</i>			
Panacotta	5,00 €		
<i>Panacotta vanille, parfum du moment</i>			
Profiteroles	7.10 €		
<i>Choux à la crème, glace vanille, chocolat fondu</i>			
Affogato al cafe	6,70 €		
<i>Glace vanille bourbon, mascarpone, amaretti, café</i>			
Café gourmand	7.70 €		
<i>Café, thé ou tisane, accompagné de 3 mignardises de dessert du moment</i>			
Mela caramel	5,20 €		
<i>Pomme cuite, une boule vanille, une boule caramel, caramel au beurre salé</i>			
Trifle à la sicilienne	6,70 €		
<i>Succession de crème à la ricotta aux éclats de chocolat, de biscuit et de fruits frais</i>			
Barozzi	6,70 €		
<i>Gâteau moelleux café-chocolat</i>			
Glaces	1 boule 3,00 €	2 boules 5,00 €	3 boules 6,60 €
<i>Vanille bourbon, chocolat, pistache, noisette, sorbet pêche de vigne, sorbet mûre sauvage, sorbet citron jaune</i>			

LES ALLERGÈNES

Céréales contenant du **gluten** ex : blé, seigle, orge, avoine...

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Merci de nous indiquer si vous avez une intolérance à l'un de ces produits



***LESSICO**

Fior di latte : Le fior di latte* (fleur de lait) est un fromage à pâte filée, produit à partir du lait entier de vache – avec une technique similaire à celle de la mozzarella.

Prosciutto : jambon cuit aux herbes **Pancetta** : poitrine de porc séchée

Bresaola : viande de boeuf crue **Speck** : jambon cru italien

Salades sélectionnées selon les saisons,
tomates fraîches en saison,
tomates confites hors saison.