

COCKTAIL DÎNATOIRE (servi en bouchée et plateaux)

Ou

SERVICE TRAITEUR (servi en plateaux uniquement)

ANTIPASTO (Plateaux à la douzaine)

Prosciutto melon 30

Crevette pannée 30

Saumon fume & croustille de pomme de terre 35

Tartare de Saumon & croustille de betterave 35

Calmar frit (4 rondelles) 35

Tartare de bœuf 40

Bocconcini & poivrons rouges grillés 44

MINI POUTINE (Plateau à la douzaine)

Salsa di pepe 30

(Sauce au poivre de Madagascar)

Bolognese 35

(Sauce à la viande maison)

Mele e calvados 40

(Pommes flambées au Calvados, crème & demi-glace)

ARANCINI (Plateau à la douzaine)

Primavera 34

Risotto crémeux, asperges, brocoli, carottes, champignons, courgettes, crème & parmesan.

Champignon sauvage & huile de truffe blanche 36

Ail, échalotes, champignons sauvages, huile de truffe blanche, crème & parmesan.

Crevettes & fromage de chèvre 36

Risotto crémeux, crevettes, fromage de chèvre, crème & parmesan

MINI SALADE (Plateau à la douzaine)

Insalata jardinaire 25

Salade mesclun, vinaigrette balsamique & légumes marinés.

Insalata Caesar 30

Salade romaine, câpres, croûtons, sauce César aux anchois & moutarde de Dijon.

FOCACCIAS MAISON (Plateau à la douzaine)

Margarita 20

Sauce tomates, fines herbes & mozzarella.

Fradiavolo 25

Huile d'olive, piment fort, mozzarella & olives noires

Primavera 25

Pesto de basilic, poivrons, oignons, courgettes & mozzarella

Popolare 25

Sauce tomate, pepperoni, champignons, oignons, poivrons, bacon & mozzarella.

Formaggio 25

Sauce tomate, mozzarella, brie, cheddar, parmesan & gorgonzola

Mela 30

Pommes, crème de calvados & brie

Maiale 30

Sauce tomate, saucisses Italiennes séchées maison & bocconcini

Salmone affumicato 35

Huile d'olive, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres

Il Pescatora 40

Tomates fraîches, huile d'olive, basilic, ail piment fort,
Crevettes, pétoncles, palourdes & mozzarella

MINI PASTA (Plateau à la douzaine)

Manicotti Pomodoro 25

Huile d'olive, échalotes, ail, vin blanc & sauce tomate.

Penne Arrabiata 25

Sauce tomate maison, ail & piments Jalapeño.

Cavatelli bolognese 30

Sauce à la viande maison.

Lasagne Montanara 30

Sauce à la viande rosée, ail, parmesan & mozzarella.

Cannelloni al forno 35

Pâtes farcies de veau, sauce tomate & mozzarella

Coquille Matrigiana 35

Bacon, oignons, ail, huile d'olive, parmesan, vin blanc & sauce tomate.

Penne Carbonnara 35

Beurre, échalotes, ail, bacon, vin blanc, jaune d'oeuf, crème & parmesan.

Penne alla Gigi 35

Bacon, échalotes, champignons, ail, vin blanc, sauce rosée & parmesan.

Margherita ripieni di ricotta a spinaci 40

Pâtes farcies de fromage ricotta & épinard, nappées de sauce rosée.

Cavatelli con frutti di mare 40

Tomates, ail, basilic, vin blanc, crevettes, pétoncles & palourdes.

Mac & Cheese 40

Cheddar vieilli, mozzarella, parmesan & crème

CARNE & PESCE (Plateau à la douzaine)

Fish n chips alla Moretti 50

Filet de poisson pané.

Filetto di salmone 60

Filet de saumon grillé farci aux figues & fromage de chèvre, sauce crème et Chardonnay.

Cotoletta di Vitello 60

Escalope de veau, sauce demi-glace, crème, échalotes, champignons Portobello & cognac.

Costole di Manzo 60

Bout de côte de boeuf braisé, brie fondant & sauce porto.

BOUCHÉES SUCRÉES (Plateau à la douzaine)

Canolo 28

Pâte croustillante, farcie de ricotta sucrée

Burritos 35

Crêpe frite, farcie de dolce de Lèche

Mousse due cioccolatini croccanti 36

Mousse aux deux chocolats croustillante

Torta al limone e verde menta 36

Gâteau citron & menthe verte

Torta di fragole e vaniglia 36

Gâteau fraise & vanille

Tiramisu 40

Biscuits doigt de dame, expresso, mascarpone, Tia Maria & cacao

TABLE DESSERT (Plateau à la douzaine)

Vassoi di frutta 40

Plateaux de fruits de saison

Formaggio e Uvaggio 40

Plateau de Fromages & raisins (arrivage du marché)