

Antipasti

Prosciutto di Parma 18 messi 9€

Assiette de jambon de Parme affiné 18 mois

Antipasto della Casa 16€

Assiette de nos charcuteries préférées

Piatto di Formaggi 10€

Assiette de fromages italiens affinés

Misto 18€

Assiette charcuterie et fromages italiens

Stracciatella 9€

Le cœur de la burrata env 150g,
servi à la petite cuillère avec un filet d'huile d'olive

Burrata Peperoni 7€ / 13€

Burrata 100g ou 200g, pesto de poivrons,
chapelure, câpres et olives Taggiasche, huile d'olive

Beef & Cheese 14€

Stracciatella, bresaola, zestes de citron vert, huile d'olive

Arancini al Tartufo 12€

3 jolies boulettes de risotto croustillantes à la truffe,
crème de parmesan

Maqueraux al Limone 12€

filets de maquereaux marinés, vin blanc et citron

Secondi Piatti

Battuta di Manzo 24€

Bœuf charolais coupé au couteau 180g au pesto rosso,
câpres, parmesan, patate saltate

Tonno alla Puttanesca 24€

Thon d'albacore snacké mi-cuit, fregula,
légumes de saison, salsa puttanesca

Primi Piatti

Tartufata 22€

Mafaldine, crème de mascarpone à la truffe, parmesan
champignons de Paris, truffe fraîche de saison râpée,
(Supplément stracciatella +3€)

Linguine alle Vongole 20€

Linguine, palourdes fraîches, ail, persil, tomates cerises, huile d'olive

Coppa e Parmigiano 16€

Mezzi rigatoni, crème de parmesan, coppa

Gnocchi Calabrese 16€

Tomates séchées, crème de 'nduja, parmesan

Risotto di Mare 26€

Lieu jaune snacké, légumes au pesto citron

Risotto Speck e Funghi 20€

Jambon speck, champignons de Paris crus en salade,
crème balsamique

Bello mio

Pizze

Margherita 12€

Tomate, mozza di Buffala, parmesan, huile d'olive, basilic

Regina 13€

Tomate, mozza fior di latte, jambon aux herbes,
champignons bruns de Paris

Spianata 17€

Tomate, mozza fior di latte, spianata piccante,
camembert di Buffala, crème de poivrons, origan

Burrata 18€

Tomate, roquette, coppa, burrata, pesto rosso, huile d'olive

Tartufo 24€

Crème de truffe, mozza fior di latte, champignons bruns de Paris,
jambon aux herbes, truffe fraîche de saison râpée, parmesan

Crudo 19€

Tomate, mozza fior di latte, roquette, jambon de Parme 18 mois,
parmesan 24 mois, tomates confites, crème de balsamique

Quattro Formaggi 16€

Mozza fior di latte, gorgonzola, parmesan 24 mois,
ricotta salata, noisettes torréfiées, miel

Orto 18€

Pesto verde, mozza fiordi latte, tomates cerises confites,
stracciatella, pignons grillés

Salentina 17€

Tomate, mozza fiordi latte, anchois marinés, câpres,
olives noires, tomates cerises confites

Salmone 18€

Crème roquette, mozza fiordi latte, saumon,
tagliatelles de courgettes, crème balsamique citron



Dolci

Tiramisù Della Mamma 9€

La base des dolci, plus besoin de le présenter, servi comme a casa!

The Lost Pandoro 10

Brioche italienne, glace noisette du piemont,
nougatine de noisette, coulis de nocciolata

Big Profiterole Napoli 9€

Chou craquelin chocolat, crème glacée à la vanille, coulis gianduja

Cheesecake al Limone 9€

Biscuit Spéculoos, cheesecake au limoncello, crémeux citron, coulis
mangue

Piatto di Formaggi 10€

Selection de fromages italiens affinés

Sorbetto del Capo 10€

Sorbet citron de Sicile, prosecco, limoncello

Caffè Affogato 7€

Espresso servi dans un verre avec une crème glacée à la vanille

Italian Coffee 10

Espresso servi avec liqueur de tiramisù et noisette, sirop vanille,
crème fouettée

La Via Del Tè

Special Gunpowder Green Tea 4,5

Thé vert de Chine à feuilles entières,
le plus consommé dans le monde

Darjeeling TGFOP Black Tea 4,5

Thé noir indien de la région de Darjeeling,
littéralement « Terre de foudre »

Earl Grey Imperiale Black Tea Blend 4,5

Thé noir Darjeeling de haute qualité enrichi
par la meilleure bergamote

Marrakech Mint Green Tea blend 4,5

Mélange de thé vert chinois Gunpowder et
menthe marocaine Nanah

Romeo e Giulietta Green tea Blend 4,5

Mélange romantique de thés verts, papaye, fraises et pétales de rose

Pai Mu Tan White Tea 4,5

Thé blanc printanier composé de jeunes feuilles et bourgeons

Lemon & Ginger Green Tea blend 4,5

Mélange de thés verts au goût de gingembre et agrumes,
frais et léger

Sogno d'Amore Infusion 4,5

Mélange exquis d'hibiscus, eglantier et morceaux de fruits,
sans caféine

Sweet Relax Herbal Tea 4,5

Mélange délicat d'herbes bien connues pour les propriétés relaxantes

Camomilla Herbal Tea 4,5

Infusion de fleurs de Matricaria,
qui donne une saveur douce et apaisante

Energy Herbal Tea 4,5

Mélange d'herbes au goût de pêche et gingembre,
pour un regain d'énergie

Ouvert du lundi soir au vendredi soir – Fermé le week-end & lundi midi – Réservation 02 99 19 57 26 – 3, Place du Poncel, Saint-Servan – www.ifratelligroup.com