

UNA STORIA TUTTA ITALIANA

MENÙ



Nos plats sont susceptibles de contenir différents types d'allergènes.
Nous vous prions de bien vouloir nous informer de toute allergie dont nous devrions tenir compte.

Max. 4 plats différents par table
1 addition par table



bon appétit!

VINO DELLA CASA

Rouge ou Blanc ou Rosé

Bicchiere di vino	6,50	Bottiglia di vino selezionata dallo chef	32
Verre de vin maison		Bouteille de vin maison - Chef's selection	
Bicchiere di vino analcolico (0.0% Alc.)	4,50	Caraffa da 0.50L	19,50
Verre de vin maison sans alcool		Pichet de 0.50L	

PROSECCO - BOLLICCINE

Prosecco		39,50
Metodo Classico		65
Champagne		à.p.d. 85

APERITIVI

Prosecco	9	Spritz	12
Bellini	12	<i>Aperol ou Limoncello ou Hugo</i>	
Prosecco, liqueur de pêche		Campari	12
Kir Royal	12	<i>Orange ou Tonic ou Soda</i>	
Prosecco, crème de cassis		Whisky Cola	12
Kir	9	Vodka	12
Vin blanc, crème de cassis		<i>Orange ou Tonic ou Cola</i>	
Picon	9	Rum Cola	12
<i>Vin Blanc ou Bière</i>		Gin Tonic — au choix parmi l'assortiment	15
Cynar	8	Pisang Orange	12
Rosso Antico	8	Safari Orange	12
Gancia	8	Passoa Orange	12
Martini	8	Pornstar Martini	12
<i>Blanc ou Rouge</i>		Vodka vanille, fruit de la passion, citron	
Pineau des Charentes	8	Moscow Mule	12
Porto	8	Vodka, gingembre, citron	
Sherry	8	Espresso Martini	12
Ricard	8	Vodka, kahlua, espresso	
Negroni	13,50	Berry Mojito	12
Gin, Campari, Vermouth		Rhum, myrtilles, sucre de canne, menthe, citron	
Negroni Sbagliato	13,50	Whisky Sour	12
Campari, Vermouth, Prosecco		Whisky, citron, couche de mousse	

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino (0.0% Alc.)	9	Ipanema (0.0% Alc.)	9
Amaretto Sour (0.0% Alc.) Amaretto, citron, couche de mousse	9	Ginger beer, citron, fruit de la passion, menthe	
Gimber Apple Spritz (0.0% Alc.) Pomme, gingembre, soda, thym	9	Gin Tonic (0.0% Alc.)	9
Gimber Pina Colada (0.0% Alc.) Ananas, gingembre, noix de coco	9	Gin, Tonic, romarin, concombre	
		Passoa Orange (0.0% Alc.)	12

BIBITE

Coca Cola <i>Regular ou Zero</i>	4	Schweppes <i>Agrumes ou Tonic</i>	4
Fanta	4	Sprite	4
Ice Tea Lipton	4	Fuze Tea	4
Apple Spritzer	4	Bionina	4
Acqua Naturale ○ Frizzante 0.25L <i>Eau plate ou Eau pétillante</i>	3	Jus de pomme	4
Acqua Naturale ○ Frizzante 0.50L <i>Eau plate ou Eau pétillante</i>	6	Jus d'orange	4
Acqua Naturale ○ Frizzante 1L <i>Eau plate ou Eau pétillante</i>	9	Jus multifruits	4

BIRRA

Pils	3,50	Kriek	3,50
Birra Analcolica (0.0% Alc.) <i>Bière sans alcool</i>	3,50	La Chouffe	5
Pils italienne	4,50	Hoegaarden Blanche	3,50
Karmeliet	5	Wieze	5
Vicariss	5	Leffe	5
Cornet	5	Affligem	5
Vedett	5	Sint-Bernardus	5
Duvel	5	Witkap	5
Westmalle	5	La Trappe	5
Orval	5		

I NOSTRI MENÙ

LUNCH MENÙ (Jeu-Vdd-Sa // 12h-14h)

35

Entrée — Plat principal — Dessert

Incl. Café ou Thé

MENÙ DEGUSTAZIONE

75

Gazpacho verde

Gazpacho vert, melon, burrata, tomates tricolores

Vitello Tonnato

Filet de veau avec un sauce au thon, câpres, anchois

Tagliolini all'ossobuco

Tagliolini, sauce à l'ossobuco, os à moelle, parmesan

Branzino

Loup de mer, courgette, champagne, agrumes

Semifreddo

'Parfait' italien, pistache, bourbon whiskey

MENÙ DEL MERCATO

55

Duo di Crochè

Croquette de crevettes et asperges • Croquette de cabillaud et pommes de terre

Involtino di pasta alla Norma

Roulade de pâtes à l'aubergine frite, ricotta, sauce tomate, parmesan

Filet mignon 'Pata Negra'

Filet mignon de porc, noix, moutarde, calvados

Italian 'Colonel'

Sorbet au citron, limoncello, myrtilles

PASTA...PASTA...E POI BASTA

45
P.P.

Dégustation des pâtes à volonté (min. 2pers.)

ANTIPASTI

Bruschetta Mista (2 pers. / 3pers.)	20 / 30
Dégustation de pains cuits au four Tomate, ail, basilic • Jambon de Parme, mozzarella, truffe • Aubergines, ricotta • Ail, mozzarella, anchois	
Gazpacho Verde	19,50
Gazpacho vert, melon, burrata, tomates tricolores	
Crudo di Parma	19,90
Jambon de Parme, parmesan, figues, framboises	
Bresaola	18,50
Bresaola 'ravioli', burrata, crème au parmesan, truffe	
Carpaccio di Manzo	23,50
Carpaccio de boeuf	
Vitello Tonnato	23,50
Filet de veau avec un sauce au thon, câpres, anchois	
Duo di Crocchè	18,50
Croquette de crevettes et asperges • Croquette de cabillaud et pommes de terre	
Le 6 Ostriche	24
6 huitres	
Pepata di Cozze ± 500 gr	19,50
Sauté de moules, sauce tomate, ail, persil	
Code di Gamberi alla Marinara	21,50
Crevettes, vin blanc, jus de poisson, tomates cerises, ail, basilic, épices	
Sardine & Gamberoni à la Plancha	25
Sardines et gamba grillées à la plancha	
Antipasto Gourmet (min 2 pers.)	26,50
Sélection d'entrées	P.P.

I PRIMI : PÂTES

Paccheri ai Frutti di Mare	25
Paccheri, fruits de mer, sauce tomate (en papillote)	
Spaghetti verdi alle Vongole Veraci & Bottarga	25
Spaghetti verts artisanaux, palourdes, citron vert, poutargue, vin blanc	
Raviolo Aperto all'Astice	28,50
Feuilles de lasagne gratinées, homard, légumes croquants, truffe	
Tagliatelle verdi alla Genovese	23,50
Tagliatelles vertes artisanales,, langoustines, crevettes, tomates cerises, pesto de basilic, parmesan	
Ravioli alla Marinara	24,50
Ravioli, crustacés, crevettes rouges de Sicile, 'eau' de tomates cerises	
Tagliatelle verdi cacio e pepe	21,50
Tagliatelles vertes artisanales, 'cacio e pepe', chips de pancetta	
Risotto al Baccala Mantecato	28
Risotto, morue, œufs de saumon, asperges vertes	
Tagliolini all'Ossobuco	28
Tagliolini, sauce ossobuco, moelle, parmesan	
Spaghettono alla Trapanese	23,50
Spaghettoni, anchois, chapelure, ail, pecorino	
Tagliolini al Tartufo con Porcelli & Porcini	29,90
Tagliolini, cèpes, porcelet, truffe	
Involtino di Pasta alla Norma	21
Rouleau de pâte, aubergine frite, ricotta, sauce tomate	
Gnocchi ai 4 Formaggi & Noci	19,50
Gnocchi, quatre fromages, noix	
Cannelloni 'Veggie'	19,50
Lasagna Tradizionale	18
Spaghetti alla Bolognese	18
Spaghetti alla Carbonara	18
Spaghetti all'Amatriciana	18

I SECONDI : PLATS PRINCIPAUX

Tous nos plats sont servis avec des gnocchis et une ratatouille de légumes

Branzino	36
Loup de mer, courgette, champagne, agrumes	
Tartare di Pesce	37,50
Tartare de thon, noix de Saint-Jacques, saumon	
Tataki	36,50
Thon, sésame, roquette, pignons de pin, tomates séchées, sauce balsamique soja	
Salmone	36
Saumon norvégien, asperges, crevettes, sabayon salé	
Ossobuco	32,50
Jarret de bœuf dans une sauce tomate	
Tagliata di Manzo	36
Entrecôte en tranche, roquette, copeaux de parmesan, truffe, balsamique	
Filet Pur Rossini	42
Filet pur de Blanc-Bleu Belge, foie gras d'oie, truffe, balsamique	
Tomahawk steak (2 pers. — ± 1,2 kg)	90
Tomahawk (bœuf) avec sauce au choix	
Saltimbocca alla Romana	28
Escalope de veau, jambon de Parme, sauge, beurre, vin blanc	
Agnello alle Erbe	26
Déliçates brochettes d'agneau, jus d'agneau, romarin	
Filet mignon 'Pata negra'	32
Filet mignon de porc, noix, moutarde, calvados	

PIZZE

Toutes nos pizzas sont disponibles en format calzone

Margherita Base (sauce tomate, mozzarella, origan)	14
Vegetariana Base, légumes frais	18
Quattro Formaggi Base, quatre fromages	19,50
Speciale Base, jambon, champignons, salami piquant	18
Amalfitana Base, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, olives, champignons, roquette	18,50
Salame Piccante Base, salami piquant	16
Capriccio Base, jambon, artichauts, olives, champignons, anchois	18
Frutti di Mare Base, fruits de mer, huile à l'ail	19,50
Calabrese Base, n'duja piquante, burrata, olives, artichauts, tomates séchées, roquette	19,50
Galati Base, champignons des bois, olives, oignon frais, pancetta, taleggio	19,50
Tonno & Cipolla Base, thon, oignon frais	16
Leggera Base, mozzarella di buffala, tomates cerises, pesto, basilic frais	17
Siciliana Base, anchois, olives, câpres, huile à l'ail	18
Carpaccio Base, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, truffe	21,50
Romanella Base, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan	20
Scampi & Salmone Base, scampis, saumon frais, tomates cerises tricolores, courgette, pesto au basilic	21,50
Vivaldi Base, salami piquant, quatre fromages, oignon rouge frais, poivron, huile à l'ail	18,50
Mafiosa Base, salami piquant, jambon, œuf dur, oignon frais, tomates fraîches, champignons	18,50

DOLCI

Dame Blanche	10	Crème Brûlée	10
Coupe Brésilienne	10	Cheesecake	12
Panna Cotta	10	Fruits des bois	
Café, caramel, amande		Tartufo Nero Affogato al Cafe	12
Italian 'Colonel'	12	Tartufo saveur chocolat trempé dans un shot d'espresso	
Sorbet au citron, limoncello, myrtilles		Semifreddo	14
Mousse al Cioccolato	10	Parfait italien, pistache, whiskey bourbon	
Mousse au chocolat		Monte Bianco	12
Tiramisu Classico	10	Profiteroles	

BIBITE CALDE

Café	3,50	Déca	3,50
Espresso	3,50	Espresso Corretto	4,50
Espresso Macchiato	3,50	Doppio Espresso	3,50
Cappuccino	5	Latte Macchiato	5
Thé — au choix parmi l'assortiment	3,50	Thé à la menthe fraiche	4,50
Irish Coffee	12	Italian Coffee	12
French Coffee	12	Chocolat chaud au chocolat 'Callebaut'	5

DIGESTIVI

Limoncello	8	Grand Marier	8
Amaretto	8	Licor 43	8
Sambuca	8	Cointreau	8
Ramazotti	8	Rhum — au choix parmi l'assortiment	à.p.d. 9
Avema	8	Whisky — au choix parmi l'assortiment	à.p.d. 9
Amaro del Capo	8	Grappa — au choix parmi l'assortiment	à.p.d. 9
Montenegro	8	Cognac — au choix parmi l'assortiment	à.p.d. 9
Baileys	8		

VINI

■ *Vino Rosso* | ● *Vino Bianco* | ▲ *Vino Rosato*

SICILIA

■ Peloro Rosso 2021 LE CASEMATTE Nerello Mascalese, Nocera	43	● Appasivento Bianco 2021 BARONE MONTALTO 39 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat D'Alexandrie	
■ Mazal 2021 TENUTE ORESTIADI Frappato	47	● Benede' 2022 ALESSANDRO DI CAMPOREALE 39 Catarratto	
■ Il Rosso Di Ludovico Riserva TENUTE ORESTIADI Nero d'Avola, Cabernet sauvignon	62	● Rahalmet 2022 CANTINA LA VITE 41,50 Grillo	
■ Etna Rosso 2019 TORNATORE Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	58	● Infatata 2020 CARAVAGLIO 59 Malvasia Secca	
■ Principe N 2019 SPADAFORA Nero D'Avola	42,50	● Occhio Di Terra 2020 CARAVAGLIO 65 Malvasia Secca	
■ Nero D'avola 2021 Bio FINA Nero D'Avola	38	● Kike' 2022 FINA 42 Traminer, Sauvignon	
■ Donnata' 2019 ALESSANDRO DI CAMPOREALE Nero D'Avola	38	● Etna Bianco 45 Carricante	
■ Barbazzale Etna Rosso 2021 COTTANERA Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	38,50	● Uriel POGGIO ANIMA 39,90 Grillo	
■ Perricone 2022 FINA Perricone	43	▲ Fiore Di Nero Rosato 2022 37 TENUTE LOMBARDO Nero D'Avola	
■ Rahalmet 2022 CANTINA LA VITE Nerello Mascalese	47		
■ C'd'c Rosso 2021 BAGLIO DEL CRISTO Nero D'Avola	45		
■ Oniris 2022 DUCA DI SALAPARUTA Nero D'Avola	41		

LOMBARDIA

■ Elogio ELIGIO MAGRI 69 Cabernet Sauvignon, Merlot	
■ Caterina Magri ELIGIO MAGRI 52 Merlot	
■ Patrizio Magri ELIGIO MAGRI 62 Cabernet Sauvignon, Merlot	
■ Roncedone CA' DEI FRATI 68,50 Marzemino, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	
● Lucelio 2021 ELIGIO MAGRI 38,50 Moscato Giallo Bergamasca	
▲ Rosa Dei Frati 2022 CA' DEI FRATI 47,50 Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	

ALTO ADIGE

■ Bachgart KLAUS LENTSCH 52 Pinot Noir	
● Goldmuskateller KLAUS LENTSCH 44 Moscato Giallo	



PUGLIA

■ Lilith POGGIO ANIMA Primitivo	36
■ Fiore Di Vigna PAOLOLEO Primitivo	36
■ Nero Di Troia ZENSA Nero di Troia	36
● Numen PAOLOLEO Chardonnay	45
▲ Premo Rose ORIONWINES Corvina, Negroamaro	36

VENETO

■ Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	41,50
■ Cabaletta TENUTE FIOREBELLI Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon	39,50
● Lugana 2022 LE FORNACI TOMMASI Turbiana	45
▲ Chiaretto Di Bardolino CANTINA DEL GARDA Corvina, Rondinella, Molinara	38

FRIULI VENEZIA GIULIA

■ Refosco 2017 LA RONCAIA Refosco	59
■ Fusco 2017 LA RONCAIA Merlot	59
● Sun Goddess FANTINEL Sauvignon blanc	42
● Eclisse 2016 LA RONCAIA Sauvignon Blanc, Picolit	55
● Sun Goddess Ramato FANTINEL Pinot Grigio	42

ABRUZZO

■ Samael POGGIO ANIMA Montepulciano d'Abruzzo	36
■ Villa Adami CASABORDINO Montepulciano d'Abruzzo	38
● Gabriel POGGIO ANIMA Pecorino	36

TOSCANA

■ Bolgheri Colonne 2020 LE COLONNE Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	58
■ Chianti 2020 BANFI Sangiovese	42
■ Sassicaia 2019 BOLGHERI Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	495
■ Tignanello 2018 MARCHESE ANTINORI Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	375
■ Guido Alberto 2019 TENUTA SAN GUIDO Merlot, Cabernet Sauvignon	135
■ Le Difese 2020 TENUTA SAN GUIDO Cabernet Sauvignon, Sangiovese	95
■ Il Bruciato 2020 BOLGHERI Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot	95
■ Cabernet Sauvignon 2017 CAMPO DELLE COMETE Cabernet Sauvignon	49
■ Toscana Rosso 2019 VALLERESSO Sangiovese, Merlot	42
■ Chianti Classico QUERCIBELLA Sangiovese	78
● Vernaccia Di S.Gimignano 2019 CECCHI Vernaccia di San Gimignano	38

PIEMONTE

■ Selvaggia 2022 AGRICOLA MOLINO Nebbiolo, Barbera	45
■ Langhe Nebbiolo 2020 SAN TANARO Nebbiolo	48
■ 8 Gioie 2021 SAN TANARO Albarossa, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Merlot, Syrah	52
■ Barolo Bussia Riserva MARCO BONFANTE Nebbiolo da Barolo	125
■ Dolcetto D'Alba ODDERO Dolcetto	59
● Gavi IL ROCCHIN Cortese	41

MENÙ

052/46 39 00

www.iltuoristorante.com

  [iltuoristorante](#)



Lundi, Mercredi

18.00 - 22.30

Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche

12.00 - 14.30 & 18.00 - 22.30

Mardi

Fermé



merci beaucoup.