

# Natalia's Tella



*Posez-vous, détendez-vous, laissez au chef Nathalie Scotece le temps de vous transmettre sa passion.*

*Des doutes sur nos ingrédients et les allergènes ?*

*N'hésitez pas à demander à notre personnel*

*Pour tout paiement par carte, nous acceptons une seule transaction par table*

## *Nos Apéritifs*

<i>Bitter (sans alcool)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Crodino (sans alcool)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apéritif maison sans alcool</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Bacardi (Rhum blanc)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Batida de Coco</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cynar</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Gancia</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kir</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Martini Blanc</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Martini Rouge</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Passoa</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Picon</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Porto Rouge et Blanc</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Campari</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sin</i>	<i>6,00 €</i>
<i>J&amp;B</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Petermans</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pisang Orange</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Ricard</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rosso Antico</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Verre Prosecco</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Apéritif Maison</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Apérol Spritz</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Pour tout accompagnement soft</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Accompagnement vin et jus</i>	<i>1,00 €</i>

## *Nos Vins du Patron*

### *Rouge - Blanc - Rosé*

<i>Verre de vin</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Verre de vin Blanc moelleux</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Pichet 1/4</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pichet 1/2</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Pichet 1 L</i>	<i>20,00 €</i>

## *Nos Softs*

<i>Eau Pétillante San Pellegrino</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Eau Plate</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Coca</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Coca Light</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Coca Zéro</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ice Tea Pêche</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schweppes Tonic, Soda et Agrume</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Liégeois</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Looza Orange</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Eau Plate ½ L</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Eau Pétillante San Pellegrino ½ L</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Eau Plate 1L</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Eau Pétillante San Pellegrino 1L</i>	<i>7,50 €</i>

## *Nos Bières*

<i>Jupiter</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ciney Blonde ou brune</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hoegaarden Agrum, Rosé, Blanche et Citron</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Leffe Blonde et Brune</i>	<i>4,50 €</i>

## *Nos Entrées Froides*

<i>Duo de carpaccio Terre et/ou Mer</i>	<i>13,00 €</i>
<i>(Tranches de bœufs à l'huile de truffe et saumon fumé, citron et champignons crus)</i>	
<i>Carpaccio de poulpe au basilic, ail, citron vert</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Antipasti all'italiana pour 2 personnes</i>	<i>18,00 €</i>
<i>(Différents types de charcuteries et fromages italiens)</i>	

## *Nos Entrées chaudes*

<i>Croquette à l'italienne et sa Mozzarella burata</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Fondus parmesan Maison</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Calamars frits à la Pugliese et sa tartare Maison</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Duo de croquettes crevettes et volailles</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Scampi Crème ail ou Diavola</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Trio de scampis</i>	<i>17,00 €</i>

*N'utilisant que des ingrédients frais, certains produits utilisés sont susceptible de  
changer selon le marc*

## *Nos salades*

*Salade César* 13,50 €

(Salade, poulets pané, tomates, croûtons, sauce César, carottes, choux rouge, vinaigrette fromage)

*Salade Mozzarella et Parmesan* 13,50 €

(Salades, carottes, tomates, concombres, melon, choux rouge, pignons de pin, tomates séchées, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette basilic)

*Salade aux écrevisses et scampis* 17,00 €

(Salades, carottes, noix, melon, croûtons, scampis, écrevisses, grosses crevettes, crevettes roses, vinaigrette maison)

*Salade au saumon fumé* 17,00 €

(Salades, saumon, champignons frais, échalotes, melon, pignons de pins, écrevisses, vinaigrette miel moutarde)

*Salade Saint Daniel* 17,00 €

(Roquette, salade, Jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan, croûtons, mozzarella, pignons de pins, melon, crème balsamique)

*Salade aux Gambas et calamars grillés* 18,00 €

(Salades, gambas, écrevisses, melon, calamars, choux rouge, vinaigrette maison)

*Salade de poulpe grillé* 18,00 €

(Salade, poulpes, tomates cerises, oignons, choux rouge, concombres, melon, vinaigrette citron)

*N'utilisant que des ingrédients frais, certains produits utilisés sont susceptible de changer selon le marché*

## *Nos Pâtes Fraîches*

<i>Linguini Carbonara</i>	<i>13,00 €</i>
<i>(Guanciale de sanglier, œuf, parmesan)</i>	
<i>Linguini Tongole</i>	<i>16,00 €</i>
<i>(Palourdes, tomates fraîches, ail, menthe, basilic, vin blanc)</i>	
<i>Garganelli aux 4 fromages</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Lasagne Maison</i>	<i>14,00 €</i>
<i>(Jambon, champignons, sauce tomate, béchamel)</i>	
<i>Tagliatelle Vice conte ( Chalet 😊 )</i>	<i>13,00 €</i>
<i>(Jambon, champignons, sauce tomate, crème, ail)</i>	
<i>Tagliatelle Scampis diavola</i>	<i>16,00 €</i>
<i>(Scampis, sauce tomate, crème, ail, piment)</i>	
<i>Tagliatelle Al Tartuffo</i>	<i>18,00 €</i>
<i>(Crème, truffe blanche du piémont, parmesan)</i>	
<i>Tagliatelle Natalia'Tella</i>	<i>18,00 €</i>
<i>(Petits légumes croquants, crevettes, scampis, courgettes, palourdes, gambas, ail, basilic)</i>	
<i>Tagliatelle Di Mare</i>	<i>20,00 €</i>
<i>(Petits poulpes, calamars, crevettes, brochette de scampis grillés, tomates fraîches, ail, basilic)</i>	

*N'utilisant que des ingrédients frais, certains produits utilisés sont susceptible de  
changer selon le marché*

## *Nos spécialités de pâtes farcies Maison*

<i>Bauletti farcis aux asperges et sa crème au jambon de parme</i> (champignons, jambon de parme, crème, parmesan et petits pois)	18,00 €
<i>Caramelle farcies aux noix et gorgonzola.</i> (Emincé de volaille, champignons, poireaux, crème parmesan)	18,00 €
<i>Mantovano farcis à l'aubergine</i> (Pignons de pins, aubergine, raisin sec, sauce tomate, basilic)	18,00 €
<i>Panzerotto farcis aux crevettes parfumé à la seiche</i> (Scampis, roquette, crème et pesto)	18,00 €
<i>Spigues farcies à la truffe</i> (Tomates fraîches, crème et truffe blanche)	18,00 €
<i>Portafoglio farci aux scampis</i> (Crevettes, palourdes, courgettes et tomates séchées flambées au whisky)	20,00 €
<i>Tortelloni farcis aux langoustines</i> (Saint jacques, écrevisses, scampis, épinard et crème)	20,00 €
<i>Trio de pâtes farcies</i> (Spigues, caramelle et panzerotto)	20,00 €
<i>Spigues farcies à la truffe et foie gras</i> (Crème de truffe blanche, foie gras et confit d'oignon)	22,00 €

*N'utilisant que des ingrédients frais, certains produits utilisés sont susceptible de  
changer selon le marché*



Tous nos plats sont accompagnés de :

Salade - Frites - Pâtes - Croquettes- Pain (1miche par plat)

Pain (+1,00 €)

Tout supplément : 3,00 €

Plat enfant : - 2,00 €

Nos escalopes de veau

Milanaise 16,00 €

(+ 3€ avec sauces aux choix )

Parmigiana 17,00 €

(Aubergine, sauce tomate, mozzarella, gratiné)

Pizzaiola 17,00 €

(Anchois, câpres, olives, sauce tomate, basilic, ail)

Saltimbocca alla Romana 17,00 €

(Jambon de Parme, sauge, mozzarella, vin blanc et ail)

San Danielle 17,00 €

(Fromage, jambon de parme, tomates, crème et ail)

Val d'ostana 17,00 €

(Jambon, fromage, vin blanc, crème et ail)

A la Truffe 21,00 €

(Farcis au carpaccio de truffe et basilic sur une crème de truffe blanche)

## *Nos viandes*

<i>Côte d'agneau grillée à l'ail</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Ossobuco à l'italienne</i>	<i>22,00 €</i>

## *Nos poissons*

<i>Rouget à la Romaine</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Cœur de saumon au miel d'acacia et citron vert</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fritto misto</i>	<i>22,00 €</i>
<i>(Calamars, pangasius, scampis, rouget, éperlans)</i>	

## *Le coin des petits (Jusqu'à 12 ans)*

<i>Penne 4 fromages</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Penne jambon crème</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Fondus parmesan (1 pièce) avec frites</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Mugget de poulet maison avec frites</i>	<i>12,00 €</i>

*N'utilisant que des ingrédients frais, certains produits utilisés sont susceptible de  
changer selon le marché*

## *Nos Digestifs*

<i>Amaro Averna</i>	5,00 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	5,00 €
<i>Bailey's</i>	5,00 €
<i>Cynar</i>	5,00 €
<i>Limoncello</i>	5,00 €
<i>Cognac</i>	6,00 €
<i>Cointreau</i>	6,00 €
<i>Sambucca</i>	6,00 €
<i>Grappa (miel, pomme verte)</i>	6,00 €
<i>Grappa Barolo</i>	7,00 €
<i>Grappa Erbaluce</i>	7,00 €
<i>Vecchia Romagna</i>	7,00 €
<i>Rhum Arcane</i>	8,00 €
<i>Rhum Don Papa</i>	8,00 €
<i>Rhum Diplomatico</i>	8,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	8,00 €

## Nos boissons chaudes

<i>Café</i>	2,50 €
<i>Décaféiné</i>	2,50 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Ristretto</i>	2,50 €
<i>Thé</i>	2,50 €
<i>Capuccino</i>	3,00 €
<i>Latte machiato</i>	3,50 €

## Nos desserts

<i>Crème brûlée</i>	7,00 €
<i>Tiramisu Maison</i>	7,00 €
<i>Moelleux aux chocolats et sa boule de glace</i>	8,00 €
<i>Panna Cotta aux fruits rouges</i>	8,00 €
<i>Irish Coffee</i>	9,00 €
<i>Italian's Coffee (Amareto)</i>	9,00 €
<i>Natalia's coffee (Bailey's)</i>	9,00 €
<i>Café gourmand</i>	10,00 €
<i>Assiette de fromage italiens</i>	10,00 €

## Nos glaces

<i>Coupe enfant (2 boules : chocolat, vanille ou fraise)</i>	4,00 €
<i>Brésilienne</i>	7,00 €
<i>Dame Blanche / Noire</i>	7,00 €
<i>Sorbet Limoncello de Sicile</i>	7,50 €
<i>Tartuffo Chocolat Noisette</i>	8,00 €
<i>Tartuffo Limoncello</i>	8,00 €