

Natalia,
Tella



A emporter

Nos Entrées Froides

Duo de carpaccio Terre et/ou Mer 13,00 €
(Tranches de bœufs à l'huile de truffe et saumon fumé, citron et champignons crus)

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)

Carpaccio de poulpe au basilic, ail, citron vert
17,00 €

Salade aux écrevisses et scampis 17,00 €
(Salades, carottes, noix, melon, croûtons, scampis, écrevisses, crevettes roses, vinaigrette maison)

Nos Entrées chaudes

Les Légumes :

- Minestrone à la Piemontese 10,00 €
- Gratin d'aubergine 12,00 €

Les croquettes :

- Fondus parmesan Maison 12,00 €
- Duo crevettes et volaille 14,00 €

- L'Italienne et sa Mozzarella burata 12,00 €

La Mer :

- Calamars frits à la Pugliese et sa tartare
Maison

- Scampis :
 - Crème ail 13,00 €
 - Diavola 13,00 €
 - Trio 16,00 €

- Les Moules :
 - Gratinées à l'ail 12,00 €
 - Poêlée de moules à la tomate 14,00 €

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

Nos Pâtes Fraîches

Garganelli aux tomates travaillées en 3 façons 13,00 €

Garganelli Matriciana 13,00 €
(Guanciale de sanglier, sauce tomate, basilic, ail, piment)

Lasagne Maison 14,00 €

(Jambon, champignons, sauce tomate, béchamel)

Linguini Alle Cozze 16,00 €

(Moules fraîches, tomates fraîches, basilic, ail, vin blanc)

Linguini Carbonara 13,00 €

(Guanciale de sanglier, œuf, parmesan)

Linguini Vongole 16,00 €

(Palourdes, tomates fraîches, ail, menthe, basilic, vin blanc)

Tagliatelle Al Tartuffo 18,00 €

(Crème, truffe blanche du piémont, parmesan)

Tagliatelle Natalia'Tella 18,00 €

(Petits légumes croquants, crevettes, scampis, moules, couteaux, palourdes, gambas, ail, basilic)

Tagliatelle Scampis diavola 16,00 €

(Scampis, sauce tomate, crème, ail, piment)



Tagliatelle Vice conte (Chalet) 13,00 €

(Jambon, champignons, sauce tomate, crème, ail)

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

Nos spécialités de pâtes farcies

Maison

Bauletti farcis aux asperges, jambon de parme et crème 18,00 €
(champignons, jambon de parme, petits pois)

Caramelle farcies aux noix et gorgonzola, émincé de volaille, champignons et poireaux 18,00 €

Mantovano farcis à l'aubergine, aux raisons et pignons de pins 18,00 €

Panzerotto parfumé à la seiche, nappé de scampis et roquette 18,00 €

Portafoglio farci aux scampis et crevettes accompagné de palourdes, 20,00 €

*courgettes et tomates séchées flambées au
whisky*

*Spigue à la truffe et coulis de tomates
fraîches* 18,00 €

*Spigue à la truffe, coulis de truffe blanche,
foie gras et
confit d'oignon* 22,00 €

*Tortelloni farcis aux langoustines nappé de St
Jacques,* 18,00 €
écrevisses, scampis et épinard

Trio de pâtes farcies 20,00 €
(Spigue, caramelle et panzerotto)

*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 (1 miche
par plat)*

Gratins Dauphinois (+ 3,00 €)

Pain (+1,00 €)

Tout supplément : 3,00 €

Plat enfant : - 2,00 €

Nos escalopes de veau

Milanaise 16,00 €

*San Danielle (Fromage, jambon de parme,
tomates, crème et ail) 17,00 €*

Pizzaiola 17,00 €

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

Val d'ostana 17,00 €

(Jambon, fromage, vin blanc, crème)

Parmigiana 17,00 €

*(Aubergine, sauce tomate, mozzarella,
gratiné)*

Saltimbocca alla Romana 17,00 €

*(Jambon de Parme, sauge, mozzarella, vin
blanc)*

*Involitini à la crème de parmesan 18,00 €
(champignons)*

A la Truffe 21,00 €

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

Nos filets purs de bœuf environ

275 gr

<i>Nature</i>	25,00 €
<i>Champignons crème</i>	25,00 €
<i>Gorgonzola</i>	25,00 €
<i>Poivre vert</i>	25,00 €
<i>Rossini (Porto rouge et Foie gras)</i>	28,00 €

Nos viandes

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

Nos poissons

<i>Rouget à la Romaine</i>	17,00 €
<i>Fritto misto</i>	20,00 €
<i>(Calamars, pangasius, scampis, rouget, éperlans)</i>	
<i>Cassolette de poissons</i>	21,00 €
<i>(Poisson du jour, crevettes, scampi, petits légumes, béchamel, gratiné)</i>	
<i>Cœur de saumon au miel d'acacia et citron vert</i>	22,00 €

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>Fondue parmesan (1 pièce) avec frites</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Nugget de poulet maison avec frites</i>	<i>10,00 €</i>

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