

Antipasti

FOCACCIA FINE stracciatella, pesto	9
SALADE DE COURGETTES aux tomates confites et parmesan	11
ARANCINI AL TARTUFO, All'Arrabbiata	12
BEIGNETS D'AUBERGINE, sauce Napolitaine	11
MELON FRAIS et chiffonade de jambon San Daniele	14
TARTARE DE SAUMON, focaccia, pesto	14

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN basilic, pesto, parmesan	17,5
BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS courgettes, poivrons, aubergines, pesto, parmesan	18,5

À Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE légumes et fromages italiens	2 pers / 19 - 4 pers / 32
PLANCHE ITALIENNE À PARTAGER charcuterie et fromages italiens, piquillos, arancini al Tartufo, beignets d'aubergine, focaccia	25
DUO DE BURRATA nature et truffée d'été focaccia et figes rôties, bien pour deux	24

Panuzzo

Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, truffe d'été, roquette et parmesan	20
NORVEGESE saumon, crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, roquette	22

Pasta fresca

GNOCCHI crème parmesan, jambon aux herbes	// 19
TORTELLINI AUX CÈPES stracciatella	// 22
RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS	// 19
crème de sauge, parmesan	
LASAGNA ALLA STRACCIATELLA	// 20
roquette, parmesan	
RISOTTO MANTECATO CARCIOFO	// 22
crème d'artichaut	
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS crème d'aneth	// 22
LINGUINES ALLE VONGOLE	// 26
coques, huile d'olive, ail et persil	
LINGUINES ALLA GENOVESE	// 21
au pesto et sa burrata crémeuse	
RIGATONI ALL'ARRABBIATA	// 19
quenelle de stracciatella	
RIGATONI AU GORGONZOLA	// 21
roquette, noix & jambon San Daniele	
RIGATONI AL TARTUFO	// 26
et sa burrata à la truffe d'été	
Supplément jambon San Daniele	4€
Supplément burrata	6€

Insalate

L'OLIVIA tomates d'antan, beignets d'aubergine, artichaut, bocconcini, vitello tonnato, roquette, basilic	20
LA PARMA jambon San Daniele, burrata, roquette, arancini al Tartufo, focaccia aux olives	21
SALADE DE POULPE pommes de terre roseval, poulpe, spianata, roquette, tomates cerises, oignons rouges	22
GRAZZIA CEZAR	19,5
cœur de romaine, poulet grillé, sauce césar, œuf, focaccia fine, tomates confites	

Carpaccio et Tartare

CARPACCIO DE BŒUF	19/22
roquette et parmesan OU légumes marinés	
VITELLO TONNATO aux légumes marinés	25
TARTARE DES POUILLES	19,5
pesto rouge, parmesan, stracciatella, roquette	

Nos Burgers

LE MONTI BURGER	19
bœuf grillé, pancetta, oignons confits, tomate, roquette	
LE POLLO	21
poulet croustillant, béarnaise au basilic, poivron grillé, roquette, tomate, parmesan	
LE GORGO	22
bœuf grillé, gorgonzola, speck, tomate, oignons confits, roquette	

Piatti

LA MILANAISE EXTRA TENDRE	22
belle tranche dans la noix	
SALTIMBOCCA À LA SAUGE	23
jambon San Daniele et mozzarella	
FAUX FILET GRILLÉ	1 pers / 24
béarnaise au basilic	2 pers / 46
LE FONDANT DE BŒUF EN TOURNEDOS	23
paleron confit, caponata aux olives et romarin	
BLANC DE POULET DORÉ MINUTE	19,5
jus de volaille au basilic, poêlée verte à l'italienne	

Pesce

POLPO À LA PLANCHA	25
crème peperoni, risotto mantecato	
MI-CUIT DE THON GRILLÉ SORRENTE	24
linguine, crème de sauge	
TARTARE DE SAUMON DE CHEZ OLIVIA	21
burrata, pistou	

Garniture au choix : frites fraîches / rigatoni ou linguine
roquette / risotto mantecato (+2€)/ poêlée verte à l'italienne
caponata (ratatouille italienne)
supplément burrata (+6€) / supplément burrata à la truffe déte (+7€)

Pizze

Forno Pavesi Modena d'Italie 🇮🇹

rosse

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic // 14

NAPOLITAINE // 16
tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

VÉGÉTARIENNE // 18
mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons frais

REGINA CLASSICA // 17
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

DIAVOLA TOMATE // 17
mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

SAN DANIELE // 18
mozzarella, tomates cerises, jambon San Daniele, roquette, basilic

QUATRE SAISONS // 19
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, légumes marinés, champignons frais, artichauts romana

POLPO // 21
tomate, mozzarella, poulpe grillé, spianata, oignons rouges, pommes de terre roseval

CALZONE // 18
tomate, mozzarella, champignons frais, jambon aux herbes, œuf

BURRATA // 21
tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

CAMPIONE // 17
tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan

TONNATA // 19
tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, œuf, origan, olives noires

bianche

DONATELLA // 20
crème de pistache, mozzarella, mortadelle, jambon San Daniele, stracciatella, roquette

GRAZIA // 19
crème fraîche persillée, filet de poulet, champignons frais, oignon, œuf, roquette

STRACCIATELLA VERDE // 19
crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

RUSTICA // 16,5
crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises

QUATTRO FORMAGGI // 17
mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

SALMONE // 21
crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

TARTUFFO // 25
burrata et crème de truffe d'été, mozzarella, jambon San Daniele, roquette

(Ingrédients supplémentaires + 1.50 / jambon San Daniele + 3 / burrata + 6 burrata truffée d'été + 7))

Dolci

SALADE DE FRAISE 10
sorbet citron-basilic

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 11
glace stracciatella

OLIVIA TIRAMISÙ 1 pers 9 / 2 pers 15

PIZZA NUTELLA 1 pers 9 / 2 pers 15
noisettes grillées, pralines

CHEESECAKE CITRON VERT 11
fraises fraîches

LE CRUMBLE 10
aux poires et glace amande

PANNA COTTA À LA PISTACHE 9
et myrtilles fraîches

CAFÉ GOURMAND 9,5
tiramisù, panna cotta, cheesecake citron

MAISON "ANTONIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8
café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne

Topping : sauce chocolat ou café, pistache, noisettes torréfiées + 1€

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

DOLCE VITA 9
sorbets mandarine, pêche de vigne, citron-basilic, myrtilles & crème fouettée

MINETTA 9
glaces amande & chocolat, meringue, coulis chocolat, crème fouettée

FRAISE MELBA 10
sorbet fraise, fraises fraîches, glace vanille, crème fouettée, coulis de fruits rouges

OLIVIA AFFOGATO 7
glace vanille et amande, arrosé d'un espresso Florio

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena, myrtilles, crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

Formaggi

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14
taleggio, gorgonzola, camembert di bufala

TALEGGIO 7,5

GORGONZOLA 7,5

CAMEMBERT DI BUFALA 8

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.

Vins

ITALIENS	12cl	25cl	50cl	75cl
----------	------	------	------	------

Rouges				
PUGLIA IGT Diverso bio	6,5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Valle d'Oro	8,5	15	27	39
SICILIA DOC Nero d'Avola - Brigantello	7,5	14	25	34
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	-	-	-	38
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Uso Toscano	10	16	30	45
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
VALPOLICELLA DOC Bolla La poiane ripasso	-	-	-	78
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95
BARBARESCO ANTICHE CANTINE Marchesi I Barolo				140

Blancs				
PINOT GRIGIO IGT - Terre Siciliane Vinistella - La Passione	7	13	24	32
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38

Rosés				
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6,5	12	19	29
LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26

FRANÇAIS	12cl	25cl	50cl	75cl
----------	------	------	------	------

Rouges				
LUSSAC ST-EMILION AOC Grand Ricombre	-	-	-	37

Blancs				
PAYS D'OC IGP Chardonnay	6,5	12	19	27

Rosés				
CÔTES DE PROVENCE AOC	7	13	24	32
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Sainte-Marguerite Symphonie	12	19	36	54

Eaux

SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	50cl	1l
	6	8

Bières

bouteille	33cl
VEDETT BLANCHE	7,5
DESPERADOS	7,5
LA CHOUFFE	8

pression	25cl	50cl
PERONI	5,5	9,5
ST STEFANUS AMBRÉE	5,9	10
L'OLIVIA Fine et légère	4,9	9

Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE AOC LANSON Black Label	13	80
PROSECCO DOC	8	32

Apéritifs

	12cl
MARTINI blanc ou rouge	6,5
CAMPARI ORANGE	7
APEROL SPRITZ 25cl Prosecco doc, Aperol, orange fraîche	11
NEGRONI 12cl	11
AMERICANO	11
CRODINO sans alcool	6

Digestifs	
LIMONCELLO / AMARETTO 5cl	8
GRAPPA / SAMBUCA 5cl	8
CALVADOS 5cl	9
COGNAC / ARMAGNAC 5cl	9
COGNAC XO / ARMAGNAC XO 5cl	16