

Antipasti de la casa fait Maison

à base de produits frais en direct d'Italie ou de producteurs locaux

Bar a mozza

La mozzarella burrata 125 grs très crémeuse	5.50 €
La mozzarella stracciatella à la truffe 100 grs avec la brisure de truffe noire	8.00 €

Nos planches & Salades

Planche de charcuterie Italienne D.O.P en chiffonnade Jambon de Parme, pancetta, salame felino (saucisson) caccio spianata (chorizo Italien), speck (jambon cru fumé)	11.00 €
Planche de Prosciutto al tartufo Jambon blanc à la truffe noire 80 grs	8.50 €
Antipasti di verdure Assortiment de légumes marinés Maison Champignons, poivrons courgettes, aubergines, tomates confites, oignons caramélisés, artichauts marinés	9.00 €
Pizzetta bianca Pizza blanche Huile d'olive, herbes de Provence	6.00 €
Scampi sauce au pesto bol de crevettes décortiquées grillées à la plancha avec une sauce pesto	6.50 €
Tartare di salmone Tartare de saumon Tartare de saumon frais, citron, aneth, échalotes,	Picolo 13.00 € Grande 16.00 € accompagnement : salade au choix
Bruschetta végétarienne Pain de campagne complet, fond de poivronnade mixée, tomates confites, champignons de Paris, courgettes, olives noires artichauts à l'huile olive et mozza stracciatella, accompagnement de Salades panachées	14.00 €
Piatto Italiano Assiette Italienne Mozzarella burrata crémeuse, mesclun de verdure, jambon de Parme, tomates confites, courgettes marinées, gressin	15.50 €
Insalata di capra e miele Salade de chèvre chaud au miel Salade panachée, chèvre chaud sur toast, filet de miel, tomates confites, cerneaux de noix	15.00 €

Carne

Scaloppina di pollo alla pizzaiola Escalope de poulet comme une pizza gratinée au four Escalope de poulet, sauce tomate, mozzarella, câpres, le tout gratiné au four	14.00 €
Burger Italiano Burger à l'italienne Pain artisanal, viande de bœuf, tomates confites, feuille de salade et crème de gorgonzola	16.50 €
Scaloppina di vitello alla Milanese Escalope de veau Milanaise (panée)	21.00 €
Filetto di manzo con morilles Filet de bœuf sauce aux morilles	25.00 €

Pesce

Merluzzo alla calabraise Dos de cabillaud à la calabraise, basilic tomates cerises olives	16.50 €
Calamari Napoletani Encornets à la Napolitaine Encornets fourrés aux légumes de saison avec une sauce à la crème de chorizo	16.50 €

Al forno

Gratinato di Melanzane alla Parmigiana con insalata Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan, salades panachées	13.50 €
Lasagne alla Bolognese con verdure Lasagnes à la Bolognese, salades panachées	15.00 €
Gratinato di "coquillettes" per bambini viziati Gratin de coquillettes pour enfants gâtés, jambon blanc truffé, brisures de truffes Melanosporum du Vaucluse	22.00 €

Pasta e Risotti

Penne carbonara tradizionale senza panna Penne carbonara L'authentique (sans crème) huile olive, pancetta, jaune œuf, parmesan	12.50 €
Tagliatelle alla primavera Tagliatelles aux légumes huile olive, sauce tomate, légumes printaniers	14.00 €
Bucatini al salmone bucatini au saumon huile olive, aneth, saumon frais, citron	16.00 €
Pappardelle con spugnole pappardelles aux morilles crème, morilles	18.00 €
Risotto ai tre formaggi Risotto aux trois fromages Italien riz arborio, mozzarella, gorgonzola, et parmesan Reggiano	15.00 €
Risotto ai gamberi Risotto aux gambas riz arborio, gambas d'argentine black tiger	19.00 €
Risotto al tartufo Risotto aux truffes riz arborio, brisures de Truffes noire Melanosporum du Vaucluse	21.00 €

Pizze

Notre pâte est faite maison, tous les matins par notre chef Pizzaiolo dans la pure tradition italienne. Nous utilisons une farine de blé 00 d'origine Italienne des plus pures sur le marché, assurant le meilleur goût et la meilleure digestion possible

Base tomate

Regina tomate, origan, mozzarella, olives, jambon, champignons	12.00 €
Quatre Saisons tomate, origan, mozzarella, olives, jambon, champignons, artichauts, poivrons	13.00 €
Charolaise tomate, origan, mozzarella, viande bœuf hachée, œuf, câpres	13.00 €
Végétarienne tomate, mozzarella, oignons, poivrons, aubergines, courgettes	13.00 €
4 Fromages tomate, origan, mozzarella, olives, fromage de chèvre, bleu, scamorza (mozza fumée)	14.00 €
Calzone chausson, tomate, origan, mozzarella, jambon, œuf	14.00 €
Parmigiana tomate, aubergines, jambon parme, tomates confites, copeaux parmesan	15.00 €
Burrata tomate, origan, mozzarella burrata crémeuse, jambon de Parme, lit de verdure, billes de mozzarella buffalo, tomates cerises	17.00 €
Toscane pizza blanche huile d'olive, herbes de Provence, origan, olives, tranches de mozzarella fondue, caccio spianata (chorizo italien), poivrons, basilic et menthe fraîche	14.00 €

Base crème

Nordique crème, mozzarella, saumon, origan, aneth, mozza stracciatella, olives	15.00 €
Savoyarde crème, origan, mozzarella, pancetta, pommes de terre, reblochon, oignons	15.00 €
Marcelino crème, origan, mozzarella, olives, Saint-Marcellin de la mère Richard, Jambon de Parme	15.50 €
Friulane crème, origan, mozzarella, olives, jambon de Parme, lit de verdure, fromage de chèvre, miel	16.00 €
Tutti tartufo truffe noire et jambon blanc truffe crème, mozzarella, brisures de truffes noire Melanosporum du Vaucluse, jambon blanc truffe	24.00 €

Supplément par ingrédient * 1.50 €

Sauf truffe et mozza stracciatella et jambon blanc truffé * 3.00 €

L'ALLEGRIA

RISTORANTE - PIZZERIA

Boissons

Les Italiens

Americano maison - 12cl	8.00€
Marsala amandes - 6cl	4.50€
Kir italien (prosecco) - 12cl	6.50€

Apéritif

Kir vin blanc - 12cl	4.50€
Kir royal (champagne Laurent Perrier) - 12cl	10.50€
Gin ou vodka - 6cl	7.00€
Ricard	3.70€
Coupe champagne Laurent Perrier - 12cl	10.50€
Coupe champagne Roederer - 12cl	12.00€

Eaux minérales

Vittel - 100cl	5.00€
Vittel - 50cl	4.00€
San Pellegrino - 100cl	5.00€
San Pellegrino - 50cl	4.00€
Chateldon - 75cl	5.50€
Perrier - 33cl	3.70€

Jus de fruits granini - 25cl

fraise, tomate, orange, pomme, abricot	3.70€
Ananas	3.70€

Sirop Bigallet - 2cl

Pamplemousse rose, orange, menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, coco	2.70€
---	-------

Whisky

Jim beam (Bourbon) - 6cl	6.50 €
Glenfiddich - 6cl	7.50 €
Cardhu (12 ans d'âge) - 6cl	8.50 €
Macallan - 6cl	10.00 €
The Yamazaki single malt reserve JAPON	12.00 €

Bières

Carlsberg pression (Sup Sirop 0.30) - 25cl	3.80€
Pinte Carlsberg - 50cl	7.40€
Peroni pression (Sup Sirop 0.30) - 25cl	4.30€
Pinte Peroni - 50cl	8.00€
Grimbergen ambrée - 33cl	5.00€
Monaco - 25cl	4.00€
Edelweiss blanche - 33cl	5.50€
Pinte picon bière - 50cl	7.70€
Pinthe Monaco - 50cl	7.70€
Panaché - 25cl	3.70€
Picon bière - 25cl	4.00€

Digestifs

Get 27 ou 31, limoncello, Bailey's, Amaretto	6.50€
Cognac, Chartreuse verte, Grappa	7.50€
Rhum Diplomatico reserve, Don papa	8.50€
Appleton estate	

Softs

Orangina, coca-cola, coca-zéro, Schweppes classique et agrumes, limonade, ice-tea	3.70€
---	-------

Bar à cocktails Maison

Avec alcool

Cocktails italiens :

Negroni (Martini rouge, Campari et gin) - 15cl	8.00 €
Spritz comme à Venise (Aperol, eau gazeuse et prosecco) - 15cl	8.50 €
Balade italienne (Menthe fraîche, jus de fraise et prosecco) - 18cl	9.50 €

Cocktails classiques :

Mojito (Rhum blanc citron vert, sucre canne, menthe fraîche limonade) - 15cl	9.50 €
Mojito royale (Rhum, citron vert, sucre canne, menthe fraîche et champagne) - 15cl	10.50 €
Pina colada (Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et purée de coco - 18cl	9.50 €
Sex on the beach (Vodka, crème de mûre, melon, jus d'ananas et Cranberry) - 18cl	9.50 €
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, citron vert pressé et Cranberry) - 15cl	9.00 €

Sans alcool

Fruits frais préparés selon l'inspiration de notre barman - 15cl	7.50 €
Virgin spritz (Jus d'orange, sirop de citron, de fraise, de grenadine, limonade) - 15cl	6.00 €
Virgin mojito (citron vert, sucre canne, menthe fraîche, limonade) - 15cl	6.50 €
Swimming pool (Jus d'ananas, sirop de coco et limonade) - 12cl	6.00 €
Bora bora (Jus d'ananas, goyave, citron pressé et sirop de grenadine - 18cl	7.00 €

