

CARTE DE MENU

COMMANDES

POUR LIVRAISON OU À EMPORTER VIA TÉLÉPHONE AU +352 20 60 20 21

SOUPES MINESTRONE 6-9 7,80€ (légumes, bouillon, persil) TORTELLINI IN BRODO 1A-3-6-7-9 7,80€ (tortellini, tomates cerises, bouillon, persil) ENTRÉES CHAUDES TENDRES DE POULET 1A-1C-3-6-7-9-10-11 9,90€ aiguillettes de poulet panées au cornflakes et frits à l'huile FRITURE MIXTE DE LÉGUMES 1A-3-6-7-9 9,90€ Petits légumes enfarinés et frits (courgettes, épinards, choux-fleurs, carottes, poivrons, brocolis) CHICKEN WINGS RÔTIES 1A-6 9.90€ Ailes de poulet caramélisées (coupées) BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMANA 1A-2-4-14 9.90€ Anneaux de calamars panés et frits, sauce tartare 3-9-10 FLEURS DE COURGETTES FARCIE 1A-7 9.90€ Fleurs de courgettes farcies à la mozzarella et jambon cuit, frits à l'huile PANZEROTTINI TOMATE ET MOZZARELLA 1A-6-7 9.90€ Chaussons de pâtes à pizza avec sauce tomate et mozzarella, frits à l'huile BRUSCHETTONA IL RITROVO 1A-3-6-7-8-10-11 9.90€ Bruschetta toastée au pesto avec tomate fraîche et mozzarella de bufflonne PARANZA DI MARE 1A-2-4-14 9.90€ Friture de poissons enfarinés (morue, anchois, colin, moules, calamars, seiche, crevettes) sauce tartare ³⁻⁹⁻¹⁰ ENTRÉES FROIDES CAPRESE DE MOZZARELLA DI BUFALA 7 14,90€ Tomate et mozzarella de bufflonne, huile d'olive, basilic BURRATA DI BUFALA SASA 6-7 14,90€ Mozzarella remplie de crème de stracciatella, nachos, nduja COCKTAIL DE CREVETTES 2-3-9-10 15,50€ Crevettes, sauce cocktail ASSIETTE DE CHARCUTERIE MIXTE 15,90€ Salami doux et piquant, jambon cuit et cru, coppa, tomates séchées, olive SALADE DE POULPE 2-4-14 15,90€ Tentacules de poulpe coupés, pommes de terre tièdes, huile d'olive, persil **TARTARE DE BOEUF 3-6-10** 19,90€



Viande de boeuf coupée au couteau, sauce maison

CARPACCIO DE BOEUF 7



17,90€

SALADES

SALADE NIÇOISE 3-4-6-9-10 Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, pommes de terre, poivrons, thon, anchois, oeuf, oignons rouges, haricots verts	16,60€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ^{1A-3-6-7-9-10}	17,80€
Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, fromage de chèvre sur pain toasté	
SALADE CÉSAR 1A-3-6-7-9-10	15,90€
Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, oeuf, tenders de poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan	
SALADE AU SAUMON 1A-3-4-6-7-9-10	19,90€
Salade mixte, tomate cerise, concombre, carotte, câpres, oignons rouges, saumon frais à la crème et vinaigre de framboise	
SALADE IL RITROVO 1A-3-6-7-9-10	19,90€
Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, julienne et chips de coppa, burrata di bufala, toast au pesto, chips de parmesan	
SALADE GRAND-MÈRE 1A-3-6-7-9-10	16,90€
Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, oeuf poêlé, lardons, croûtons, pommes de terre rissolées	
SALADE ITALIENNE 1A-3-6-7-9-10	17,90€
salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, roquette, copeaux de parmesan,tomates séchées, jambon de parme, sticks de mozzarella panés	
CHOISISSEZ VOTRE ASSAISONNEMENT : French dressing, à l'Italienne, Caesar dressin	ng, nature

MENU ENFANT

CHICKEN NUGGETS AVEC FRITES 1A-9	11,90€
PÂTES ET SAUCE AUX CHOIX	9,90€
Pâtes: Maccheroni ^{1a-3} / Spaghetti ^{1a-3} / Tortellini ^{1a-3-6-7-9} Sauces: Napoli / Bolognaise ⁹ / Crème Jambon ^{1a-6-7} PIZZA MARGHERITA ^{1A-7}	7,90€
(Hors suppléments)	



PIZZAS

PIADINA BIANCA 1A	5.00€
PIADINA ROSSA ^{1A}	7.00€
MARGHERITA 1A-7	9,90€
BUFALINA 1A-7	12,90€
WURSTEL E PATATINE 1A-7	14,90 €
NAPOLI 1A-4-7	13,60 €
SALAME 1A-7	12,40 €
FUNGHI 1A-7	12,40 €
PROSCIUTTO 1A-7	12,40 €
PROSCIUTTO E FUNGHI 1A-7	14,90 €
QUATTRO STAGIONI 1A-7	16,90 €
QUATTRO FORMAGGI 1A-7	15,90 €
PEPERONATA 1A-7	14,90 €
IL RITROVO 1A-3-7	19,90€
MARE E MONTI 1A-2-7	17,80€
TONNO E CIPOLLA 1A-4-7	14,60€
NONNO NICOLA 1A-3-7	14,80€
PARMA, RUCOLA E GRANA 1A-7	19,90€
DIAVOLA 1A-7	12,90 €
CHÈVRE 1A-7	14,80€
CARPACCIO 1A-7	19,90€
GAMBERETI E ASPARAGI 1A-2-7	16,10€
TRICOLORE 1A-7-8	18,80€
VEGETARIANA 1A-7	16,30 €

Toutes nos pizzas sont également possible sans gluten avec un supplément de 3,50 €. Vous pouvez également composer votre propre pizza partant d'une piadina blanche avec un supplément de 5,00 €. ¹a

SUPPLEMENTS

MOZZARELLA ⁷	2,90	ARTICHAUTS	1,10
FROMAGE DE CHÈVRE 7	4,90	GORGONZOLA 7	1,90
JAMBON CUIT / SALAMI DOUX	2,50	TALEGGIO 7	1,90
CÂPRES	1.00	CREVETTES ²	4,70
SALAMI PIQUANT	3.00	MOZZARELLA DE BUFFLONNE 7	5,90
AIL	0,70	COPPA	5,40
OEUF 3 / OIGNONS ROUGES	0,80	PESTO 7-8	3,20
BOULETTES DE VIANDE 1a-3-7	4,90	THON ⁴	3,90
COPEAUX DE PARMESAN 7	2,20	CARPACCIO DE BOEUF	5,80
SAUCE TOMATE	2.00	FRITES / WÜRSTEL	2,50
CHAMPIGNONS	2,50	OLIVES	0,90
POIVRONS	1,20	JAMBON DE PARME	5,80
ANCHOIS 4	1,80	ROQUETTE	2.00
TOMATES CERISES	1,80	ASPERGES VERTES	3,50



PÂTES AU CHOIX

et persilée

GNOCCHI ^{1a-3}	8,90	RISOTTO	6,90
TAGLIATELLE 1a-3-7	7,90	SANS GLUTEN	
MACCHERONI ^{1a-3}	6,90	CASARECCE	9,90
SPAGHETTI ^{1a-3}	6,90	GNOCCHI ³	11,90
TORTELLINI ^{1a-3-6-7-9}	7,90	RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS 3-6-7-9	11,90
SAUCES AU C	HOIX		
PESTO 6-7-8			9,00€
Sauce pesto à base de basilic, huile	d'olive, parme	san, pignons de pin	
BOLOGNAISE PUR BOEUF)		7,00€
Sauce tomate à base de viande de b	oeuf		
POULET ET CURRY 1A-6-7			8,00€
Dés de poulet déglacés au vin blanc	mijotés à la ci	rème fraîche et d'épicés au curry	
PESTO ET BURRATA DI BUI	ALA 6-7-8		11,00€
Sauce pesto à base de basilic, huile d'	olive, parmesai	n, pignons de pin et burrata de bufflonne	
CREVETTES ET ASPERGES \	/ERTES 1A-2	2-4-6-7	11,00€
Crevettes flambées à la vodka mijot	ées dans une s	sauce homardine à la crème	
et garnies d'asperges vertes			0.00.6
CRÈME JAMBON 1A-6-7	au vin blanc	milotés à la crème fraîche et narmosan	8.00€
	s au viii bianc i	mijotés à la crème fraîche et parmesan	11.00.6
SAUMON Cubes de saumon déglacés au vin b	anc et mijetée	dans una squea tomata à la cràma	11.00€
	unc et mijotes	dans ane sauce tomate a la creme	7.00€
NAPOLI Sauce tomate, basilic			7.00€
CARBONARA 3-7			8.00€
	anrès cuisson	parsemée de guanciale croustillants	0.00 €
SAUTÉ DE BOEUF À LA CRÈ	-	-	7.00€
Tartare de boeuf déglacé au vin bla			7.00 C
AUX PETITS LÉGUMES 9			7.00€
Petits légumes déglacés au vin blan	c et sautés à la	sauce tomate	7.000
SALSICCIA ET CHAMPIGNO			8.00€
Chaire de saucisse de veau et boeuf		in blanc et sauce brune	0.000
à la crème fraîche champignons	Ü		
COPPA ET PARMESAN ^{1A-7}			11.00€
Crème de parmesan recouverte de j	ulienne de cop	pa et décoré aux chips de parmesan	
ARRABBIATA			7.00 €
Rondelles de piments rouges et vert	_		
RAGOUT DE POULPE À LA			11.00€
Poulpe entier coupé en morceaux de	églacé au vin r	ouge mijoté dans une sauce napolitaine	



RAVIOLI & GRATINS

RAVIOLI AU SAUMON ET ASPERGES VERTES ^{1A-2-3-4-6-7-9} Ravioli triangulaire farcies au saumon decorés d'asperges vertes à la sauce tomate	19,90€
RAVIOLINO AU JAMBON DE PARMA 1A-3-6-7-9	17,90€
Petits ravioli farcis au jambon avec une sauce crème et fond brun RAVIOLINO RICOTTA ET ÉPINARDS ^{1A-3-7-9} Petits ravioli farcis à la ricotta et épinards avec une sauce rose	16,80€
LASAGNE MAISON BOEUF ^{1A-3-7} Feuilles de pâtes fraîches garnies avec de la bolognaise pur boeuf et béchamel, gratinées	15,90€
avec de la mozzarella CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARDS 1A-3-7-9	16,50€
Cannelloni farcis à la ricotta et épinards avec une sauce rose, gratinés avec de la mozzarella	
CANNELLONI À LA VIANDE DE BOEUF ^{1A-3-7-9} Cannelloni farcis à la viande de boeuf avec une sauce rose, gratinés avec de la mozzarella	15,90€
MACCHERONI NONNO NICOLA ^{1A-3-7} Maccheroni à la sauce tomate garnis avec des boulettes de viandes de boeuf et de veau, gratiné avec de la mozzarella	17,90€
CHILI VÉGÉTARIEN ^{1A-6-9} Mijoté de légumes à base de tomates, haricots, poivrons rouges, maïs et oignons dans une purée de tomate, nachos	16.00€

POISSONS

TENTACULES DE POULPE EN COCOTTE 2-4-12-14	26,40€
Tentacules de poulpe coupées cuites et déglacées au vin blanc, mijotées à l'huile d'olive, tomates cerises, pommes de terre et persil	
DOS DE CABILLAUD AU PETITS LÉGUMES 4-9-12	26,40€
Cabillaud poêlé et cuit au four déglacer au vin blanc et sautée aux petits légumes à la	
sauce tomate	
FILET DE SAUMON GRILLÉ ⁴	23,40€
Filet de saumon grillé à la plancha avec un filet d'huile d'olive	
BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER 1A-2-4-7-9-14	21,20€
Fruits de mer avec des petits légumes et champignons, mijoté dans une sauce crème	



VIANDES

ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron	22,40€
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron	26,30€
CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS 1A-3-7 Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons	25,40€
BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7} Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate	23,80€
OSSOBUCO DU CHEF ^{1A-7-9} Jarret de veau cuit lentement au four avec des petits légumes dans une sauce tomate	26,40 €
TAGLIATA DE POULET ⁷ Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan	23,80€
BOUCHÉE À LA REINE ^{1A-6-7} Viande de poule cuite avec des petits légumes et champignons, mijotée dans une sauce crème	21,20€
CHILI CON CARNE ^{1A-6-9} Viande de porc et boeuf hachés mijotés dans une purée de tomate avec des haricots rouges, maïs et tomates	22,20€
SAUCISSE DE VEAU ET BOEUF ET SON JUS DE VEAU Saucisses à base de viandes mixte de veau et bœuf simplement grillées et servies avec un jus de veau	23,80€
HAMBURGER PUR BOEUF ANGUS Hamburger garni dans son pain moelleux avec de la salade et des tomates cerises	19,90€
CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE CHURASCO Cuisse de poulet désossée légèrement piquante grillée à la plancha	22,40€

ACCOMPAGNEMENTS - 3,50 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE FRITES CROQUETTES ^{1a} RIZ BLANC RATATOUILLE DE LÉGUMES 6-9 SALADE MIXTE

Tomate cerise, mais, concombre, carotte rapée

TAGLIATELLE ^{1a-3-7} *Sauce tomate*

SAUCES - 3,50 €

POIVRE VERT ⁷ BEARNAISE ³⁻⁷⁻¹⁰ CRÈME CHAMPIGNONS MARCHAND DE VIN



PLATS HALAL

ENTRÉE CHAUDE TENDRES DE POULET PANÉES AU CORNFLAKES 1A-1C-3-6-7-9-10-11	9,90
SALADE	45.00
SALADE CÉSAR ^{1A-3-6-7-9-10} Salade mixte, tomates cerises, concombre, carotte, oeuf, tenders de poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan	15,90
MENU ENFANT CHICKEN NUGGETS AVEC FRITES 1A-9	11,90
PÂTES	
MACCHERONI NONNO NICOLA ^{1A-3-7} Maccheroni à la sauce tomate garnis avec des boulettes de viandes de boeuf et de veau, gratiné avec de la mozzarella	17,90
SAUCES AU CHOIX POUR LES PÂTES	
POULET ET CURRY 1A-6-7	8.00
Dés de poulet déglacés au vin blanc mijotés à la crème fraîche et d'épicés au curry	0.00
SALSICCIA ET CHAMPIGNONS ^{1A-7} Chaire de saucisse de veau et boeuf déglacée au vin blanc et sauce brune à la crème fraîche, champignons	8.00
VIANDES	
VIANDES ESCALOPE DE POULET PANÉE 1A-3	22,40
	22,40
ESCALOPE DE POULET PANÉE 1A-3	22,40 26,30
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron	·
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE	·
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7}	26,30
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons	26,30 25,40
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7}	26,30 25,40
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7} Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate	26,30 25,40 23,80
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7} Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate TAGLIATA DE POULET ⁷ Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises	26,30 25,40 23,80
ESCALOPE DE POULET PANÉE 1A-3 Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS 1A-3-7 Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF 1A-3-7 Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate TAGLIATA DE POULET 7 Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan SAUCISSE DE VEAU ET BOEUF ET SON JUS DE VEAU Saucisses à base de viandes mixte de veau et bœuf simplement grillées	26,30 25,40 23,80 23,80
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7} Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate TAGLIATA DE POULET ⁷ Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan SAUCISSE DE VEAU ET BOEUF ET SON JUS DE VEAU	26,30 25,40 23,80 23,80
ESCALOPE DE POULET PANÉE 1A-3 Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS 1A-3-7 Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF 1A-3-7 Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate TAGLIATA DE POULET 7 Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan SAUCISSE DE VEAU ET BOEUF ET SON JUS DE VEAU Saucisses à base de viandes mixte de veau et bœuf simplement grillées et servies avec un jus de veau	26,30 25,40 23,80 23,80
ESCALOPE DE POULET PANÉE ^{1A-3} Escalope de poulet panée avec de la chapelure et son morceau de citron ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Entrecôte de boeuf grillée à la plancha et son morceau de citron CORDON BLEU DE POULET PANÉ CRÈME CHAMPIGNONS ^{1A-3-7} Cordon bleu de poulet pané servi avec une sauce crème champignons BOULETTE DE VEAU ET BOEUF ^{1A-3-7} Boulettes de viandes mixte cuites lentement dans une sauce tomate TAGLIATA DE POULET ⁷ Filet de poulet cuit à basse température garni de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan SAUCISSE DE VEAU ET BOEUF ET SON JUS DE VEAU Saucisses à base de viandes mixte de veau et bœuf simplement grillées et servies avec un jus de veau HAMBURGER PUR BOEUF ANGUS	26,30 25,40 23,80 23,80



DESSERTS

BABA AU RHUM ^{1A-3-7}	6,90€
FONDANT AU CHOCOLAT 1A-3-6-7-8	6,90€
MINI PIZZA NUTELLA 1A-6-7-8B	6,90€
TIRAMISÙ ^{1A-3-7}	7,90€
PANNA COTTA FRAMBOISE SUR UN LIT DE BISCUIT À L'AMANDE 1A-3-7-8A	7,90€
CRÈME VANILLÉE À L'AMARENA 1A-3-6-7	7,90€
CRÈME AU CHOCOLAT BLANC AUX NOISETTES 1A-3-6-7-8A-8B-8C-8H	7,90€
TARTE AU POMMES 1A-3-6-7-8	6,90€
ANANAS GIVRÉ	6,90€
CITRON GIVRÉ	6,90€
COCO GIVRÉE 7	6,90€

