

AL QUARANTOTTO!

Apéritifs terrestres

<u>Pâtes frites au jambon cru et mozzarella</u>	<u>€ 14,00</u>
<u>Fassona tartare aux 3 parfums</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Tartin de courgettes et pecorino sur crème de betterave</u>	<u>€ 12,00</u>
<u>Veau sauce thon</u>	<u>€ 15,00</u>

Hors-d'œuvre aux fruits de mer

<u>Moules marinara</u>	<u>€ 13,00</u>
<u>Tartare de thon</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Poulpe Portofino (pommes de terre et haricots verts)</u>	<u>€ 16,00</u>
<u>La salade tiède de fruits de mer</u>	<u>€ 16,00</u>

La cuisine est tradition et innovation ; Dans notre cuisine, tout est basé sur la fraîcheur des matières premières.

La cuisine doit être simple et comprise au moment de la commande et ensuite répondre aux attentes...

Chaque ingrédient doit trouver l'espace pour pouvoir s'exprimer en bouche... Et il faut le temps nécessaire pour le préparer : ne vous précipitez pas à table !

Couvert € 2,00

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.

AL QUARANTOTTO!

Premiers parcours de terrain

<u>Guitare avec fèves, bacon et pecorino</u>	<u>€ 14,00</u>
<u>Spaghetti à la crème de courgettes, citron vert et menthe</u>	<u>€ 13,00</u>
<u>Pappardelle au ragoût de canard</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Risotto à la betterave, sel noir et robiola</u>	<u>€ 14,00</u>

Entrées de fruits de mer

<u>Spaghetti aux fruits de mer en croûte</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Gnocchis violets, moules et crème de citron vert</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Calamarata à la sauce aux fruits de mer</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Risotto chartreux aux crevettes, origan et Cognac</u>	<u>€ 16,00</u>
<u>Paella (min. 2 personnes) sur p.</u>	<u>€ 23,00</u>

Couvert € 2,00

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.

AL QUARANTOTTO!

Seconds rangs de terres

Tranches de bœuf Fassona au romarin	€ 19,00
Côtelettes d'agneau grillées	€ 20,00
Nuggets de poulet en pâte feuilletée au jambon cuit et fromage	€ 15,00
Filet de porc aux 3 poivrons	€ 15,00

Plats principaux de fruits de mer

Mélange de poisson frit	€ 20,00
Mélange de poissons grillés	€ 22,00
Daurade grillée avec croûte de pommes de terre et pistaches	€ 18,00
Émincé de thon en croûte de sésame	€ 19,00

Couvert € 2,00

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.

AL QUARANTOTTO!

Contour

Pommes de terre au four	€ 5,00
Frites	€ 5,00
Légumes grillés	€ 6,00
Salade	€ 5,00
Épinards au beurre	€ 5,00

Couvert € 2,00

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.

AL QUARANTOTTO!

Sur demande, toutes les pizzas peuvent être préparées avec de la pâte à farine d'épeautre, avec un supplément de 1,50 € par pizza.

Pizzas rouges

3 charcuteries (tomate, mozzarella, jambon, salami, saucisse)	€ 10,00
Bavarois (tomate, mozzarella, saucisses de Francfort)	€ 8,00
Calabrais épicé (tomate, mozzarella, scamorza 'nduja, soppressata)	€ 10,00
Femme de campagne (tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons)	€ 9,50
Capricieux (tomate, mozzarella, jambon cuit, saucisses de Francfort, salami, artichauts, olives, champignons)	€ 12,00
Farcis (tomate, mozzarella, salami épicé)	€ 8,00
Mycètes (tomate, mozzarella, champignons)	€ 8,00
Savoureux (tomate, mozzarella, gorgonzola, oignon)	8,50 €
Pâquerette (tomate, mozzarella)	€ 7,00
Margherita « D.O.C. » (tomate, mozzarella de bufflonne, basilic)	€ 9,00
Marinara (tomate, ail, origan, huile)	€ 6,00
Napolitain (tomate, mozzarella, anchois)	€ 8,00
Parme (tomate, mozzarella, jambon cru, flocons de parmesan, roquette)	€ 12,00
Parmigiana (tomate, mozzarella, aubergine, basilic, parmesan)	8,50 €
Cèpes et gorgonzola (tomate, mozzarella, cèpes, gorgonzola)	€ 11,00
Jambon (tomate, mozzarella, jambon cuit)	€ 8,00
Jambon et champignons (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	€ 9,00
Quatre saisons (tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives)	9,50 €
Saucisse et brocoli (tomate, mozzarella, saucisse, brocoli)	€ 9,00
Sicilien (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)	9,50 €
Silana (tomate, mozzarella, provolone, aubergine, saucisse)	€ 9,00
Tropeana (tomate, mozz, thon, oignon rouge de Tropea, câpres, olives noires, origan)	€ 12,00
Volcan (tomate, mozzarella, poivrons, 'nduja, soppressata, salami)	€ 10,50

Renfort des ingrédients : légumes 1,50 € - charcuterie 2,00 €

N.B. : Les pizzas pour bébés ne subiront pas de changements de prix

En l'absence de produit frais, certains aliments peuvent être congelés

AL QUARANTOTTO!

Sur demande, toutes les pizzas peuvent être préparées avec de la pâte à farine d'épeautre, avec un supplément de 1,50 € par pizza.

Pizzas blanches

<u>Bûcheron (mozzarella, cèpes, saucisse, origan)</u>	<u>€ 11,00</u>
<u>Cultivateur (mozzarella, courgettes, tomates cerises, flocons de parmesan)</u>	<u>€ 9,50</u>
<u>Équateur (mozzarella, stracchino, crevettes, courgettes)</u>	<u>€ 11,00</u>
<u>Emiliana (mozzarella, jambon cuit, stracchino, parmesan)</u>	<u>€ 9,00</u>
<u>Fromage (mozzarella, parmesan, gorgonzola, fontina)</u>	<u>€ 9,00</u>
<u>Source (mozzarella, roquette, tomates cerises, stracchino)</u>	<u>9,50 €</u>
<u>Côte (mozzarella, anchois, olives Taggiasca, fleurs de courgettes)</u>	<u>€ 11,00</u>
<u>Vomero (mozzarella, saucisse, brocoli, scamorza et tomates cerises)</u>	<u>€ 11,00</u>

Cul

<u>Caprese (huile de tomate, mozzarella, basilic)</u>	<u>€ 9,00</u>
<u>Cru ou saindoux (jambon cru, saindoux)</u>	<u>€ 9,00</u>

Bouillie

<u>Classique</u>	<u>€ 7,00</u>
<u>Farci à la saucisse</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Farci au gorgonzola</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Farci à l'oignon</u>	<u>€ 8,00</u>

Renfort des ingrédients : légumes 1,50 € - charcuterie 2,00 €

N.B. : Les pizzas pour bébés ne subiront pas de changements de prix

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.

AL QUARANTOTTO!

Potables

Eau (50 cl.)	€ 2,00
Eau (75 cl.)	€ 3,00
Canette/bouteille (coca cola – fanta – sprite 33 cl.)	€ 3,50

Bières

FORST KRONEN petite bière légère	€ 3,00
PREMIÈRE KRONEN birra media chiara	€ 5,00
FORST SIXTUS petite bière rousse	€ 3,50
FORST SIXTUS bière media rossa	€ 5,50

Vin de la maison

Vin de la maison - rouge, blanc (quartino)	€ 4,00
Vin de la maison - rouge, blanc (un demi-litre)	€ 8,00
Vin de la maison - rouge, blanc (litre)	€ 16,00



INFORMATION POUR LE CLIENT

Substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances

Cher client, conformément au règlement UE 1169/2011 sur l'étiquetage des produits alimentaires, nous vous informons que nos produits peuvent contenir des substances provoquant des allergies ou des intolérances (voir liste ci-dessous). Pour cette raison, et parce que nous nous soucions de la santé du consommateur, nous mettons à votre disposition un membre du personnel en tant que « **responsable des allergènes** », c'est-à-dire une personne qui connaît nos préparations et qui possède la formation et les compétences nécessaires pour vous fournir les informations nécessaires sur les aliments qui contiennent des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances.

SUBSTANCES OU PRODUITS QUI PROVOQUENT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

- 1. Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits dérivés), à l'exception : des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose, de la maltodextrine à base de blé, des sirops de glucose à base d'orge, des céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.**
- 3. Oeufs et produits à base d'oeufs.**
- 4. Poissons et produits à base de poisson**, à l'exception de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; de la gélatine ou de la colle de poisson utilisée comme agent de collage dans la bière et le vin.
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.**
- 6. Soja et produits à base de soja**, à l'exception de l'huile et de la graisse de soja raffinées, des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophérol naturel, du D-alpha-tocophérol succinate naturel à base de soja, des huiles végétales dérivées de phytostérols et des esters de phytostérols à base de soja, et des esters de stanol végétaux produits à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.
- 7. Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose), à l'exception : lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; lactol.
- 8. Noix** (amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch), les noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de macadamia ou les noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et leurs produits), à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
- 9. Céleri et produits à base de céleri.**
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.**
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
- 12. Du dioxyde de soufre et des sulfites** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂ total, à calculer pour les produits proposés prêts à la consommation ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13. Lupins et produits qu'ils contiennent.**
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.**