

A TAVOLA !



A Tavola est notre restaurant italien, s'inspirant de la cuisine traditionnelle et authentique des trattorias. Savoureuse et généreuse, elle est élaborée à partir de produits simples mais qui comble les palais les plus exigeants.

Notre Chef propose des spécialités des cuisines régionales, recettes des nonni (grand-mères) italiennes qu'elles mijotaient dans leur cuisine à la maison. Un grand choix de pâtes et leurs sauces parfumées, viandes et poissons ainsi que des propositions vege. Tous les produits d'ici et d'ailleurs sont frais, subtilement assaisonnés et épicés. Un délicieux tiramisu ou gelato pour clore cette escapade italienne !

Pour vous accompagner tout au long de ce voyage culinaire italien, nous vous proposons cette carte de l'Italie, vous pourrez faire le lien entre vos choix culinaires et les régions qui les ont vu naître.

À tous nous souhaitons un excellent moment a tavola !

ANTIPASTI / ENTRÉES

CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA CAPRI 650

Caprese de tomate et Mozzarella, sauce pesto
[VEG, MLK, NUT]

INSALATA DI POLPO E PATATE POLPO 750

Poulpe, pomme de terre persillée, poivre noir, huile d'olive et jus de citron
[MLS]

FANTASIA DI SALUMI E FORMAGGI 640

Plateau de charcuterie et de fromages, avec Taleggio, Bresaola, Coppa, salami de Milan, Parmesan, Prosciutto
[MLK, PRK, BEF]

TONNO SCOTTATO MARE E MONTI AL SESAMO TARANTO 600

Thon poêlé, sauce aioli, câpres, anchois, graines de sésame de Tarente, artichauts
[FSH, SSE]

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATA MISTA 750

Carpaccio de bœuf, salade composée, huile d'olive, vinaigre balsamique, citron, copeaux de Parmesan, fleurs de câpres
[BEF, SUL, MLK]

FRITTO MISTO DI MARE 600

Fruits de mer frits servis avec sauce tartare au pesto
[FSH, CRU, MLK, GLU, EGG]

PANZEROTTI FRITTI CON PROSCIUTTO DI POLLO 530

Panzerotti frits, Mozzarella, jambon de poulet, tomate, toast au basilic et à l'origan
[MLK, GLU, PRK]

BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 525

Bruschetta aux légumes de saison grillés, tomate, ail, basilic, olive, aubergine, courgette et champignon
[VEG, VEGAN, GLU]

PASTA

- TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA DI FORMAGGI E PESTO 750**
Tagliolini, Stracciatella, Burrata, Ricotta, Parmesan, pesto de tomate et basilic
[VEG, GLU, MLK, NUT]
- FARFALLE AL SALMONE E PUNTE DI ASPARAGI 720**
Farfalle au saumon et pointes d'asperges, tomates séchées, persil
[FSH, MLK, GLU]
- RIGATONI ALLA PUTTANESCA 725**
Rigatoni puttanesca, huile d'olive, basilic, tomate, ail, anchois, piment séché
[GLU, FSH, MLK]
- GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 750**
Gnocchi à la crème de fromage, Taleggio, Ricotta, Gorgonzola & Scamorza
[VEG, GLU, MLK]
- RISOTTO PEIMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO 820**
Risotto piémontais à la pâte de truffe, cèpes et champignons
[VEG, MLK, GLU, SUL]
- PENNETTE ALL ARRABBIATA 680**
Penne arrabbiata, tomate fraîche, persil, ail, basilic
[VEG, GLU, MLK]
- TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 850**
Tagliatelle aux fruits de mer, calamar, poisson, moules, crevettes de Rimini
[FSH, CRU, MLS, GLU]
- RAVIOLI RIPIENI CON RAGU DE MANZO 695**
Raviolis farcis au ragoût de bœuf, épinards, céleri, tomate, carotte et vin rouge
[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 775**
Spaghetti carbonara, jambon Guanciale, œuf, beurre, poivre et Pecorino
[MLK, GLU, PRK, EGG]

SECONDI / PLAT PRINCIPAL

COSCIA DI POLLO GRIGLIATA CON SALSA ALLE OLIVE 850

Cuisse de poulet grillée, sauce aux olives, pomme de terre au romarin, olive verte, vin blanc, crème et piment vert

[SUL, MLK, ALC]

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA 950

Filet de bœuf à la pizzaiola, huile d'olive, câpres, persil, origan, ail

[MLK, SUL]

COSTINE DI MAIALE AL FORNO 950

Côtes de porc rôties, chips de pomme de terre, ail, laurier, romarin

[PRK]

TRANCIO DI DORADE GRIGLIATO CON VERDURE ALLA CAMPAGNOLA 850

Steak de dorade grille, légumes de saison façon campagne, ail, oignon, tomate fraîche

[FSH, MLK]

PEPERONI ARROSTO RIPIENI CON FANTASIA DI VERDURE 650

Poivrons rôtis farcis aux légumes de saison

[VEGAN, VEG]

AGNELLO IN UMIDO 1250

Ragoût d'agneau, crème de pommes de terre, petits pois à la mode des Pouilles, sauge, romarin, ail, oignon, poireaux

[SUL, MLK, GLU]

SUPPLEMENT

ARAGOSTA THERMIDOR	3500
Langouste thermidor [CRU, MLK, SUL, GLU]	
GRIGLIATA AI FRUITTI DI MARE	3800
Fruits de mer grillés, langouste, crevettes, calamars, moules, poissons du jour [FSH, MLS, CRU, MLK]	
ARAGOSTA GRIGLIATA CON RISO ALLO ZAFFERANO	3500
Langouste grillée servi avec du riz safrané [CRU, SUL, MLK]	
BISTECCA ALLA FLORENTINA	1500
Steak à la Florentine, frites croustillantes, salade et légumes variés [GLU, BEF]	
GAMBERONI GRIGLIATA SPECIALITA DELLO CHEF	1800
Crevettes grillées, spécialité du chef [CRU]	

DOLCI / DESSERT

Canneloni Ai Frutti Rossi Serviti Con Gelato Alla Vanilia – Sicilia	550
Canneloni aux fruits rouges, Glace à la vanille [GLU, MLK]	
Sorbetto Di Zabaione Agrume E Lamponi - Tuscany	550
Sabayon aux agrumes, Sorbet à la framboise [EGG, MLK]	
Merengue Italiano E Il Suo Cremoso Cioccolato Fondente	550
Meringue italienne, Crémeux au chocolat noir, Glace au café [EGG, MLK]	

Tiramisu Tradizionale Revisitato – Veneto	550
Tiramisu revisité et biscotti [MLK, GLU]	
Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cioccolato - Piedmont	550
Panna cotta aux noisettes, sauce au chocolat [VEGAN]	
Gelato	325
Crème glacée ou Sorbet [MLK, EGG]	

Inclus dans les forfaits HB, FB et “All Inclusive”.

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUES	[NUT]
ARACHIDES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT	[MLK]
OEUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUES	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]