

A TAVOLA !



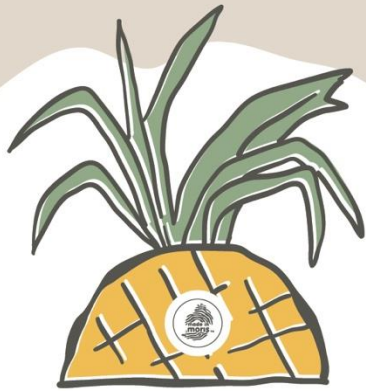
« *A tavola, per favore!** » Le ton est donné. Ici, on célèbre la cuisine italienne comme à la maison : généreuse, savoureuse, et pleine de soleil. Pas de pizza au menu, mais des plats de tradition inspirés des *nonne* qui rendent hommage à une gastronomie de cœur, simple et joyeuse. Une trattoria à la mauricienne.

Bon appétit, et... *ciao tutti!*

**Besoin d'une traduction ? Le chef se fera un plaisir de vous aider.*

Engagé·es jusque dans l'assiette

En tant qu'entreprise à mission certifiée B Corp, nous cuisinons de manière responsable, avec cœur et bon sens.



52%

des aliments et boissons de nos cartes sont sourcés auprès de producteurs locaux, labellisés **Made in Moris**.



de nos plats sont végétariens ou véganes, à la carte et sur les buffets. Résultat : des menus pour tous les goûts, jusqu'à -75 % d'empreinte carbone par assiette et plus de respect des animaux.

Suivez ces symboles :  100% VÉGÉTAL  VÉGÉTARIEN

Moins de gaspillage

Estimation des couverts, suivi et analyse des déchets avec poubelles intelligentes, cuisine minute, utilisation des surplus pour la cantine du personnel. *P.S. : au buffet, servez-vous selon votre appétit, quitte à revenir.*

Fini le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



ANTIPASTI / ENTRÉES

CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA CAPRI 650

Caprese de tomate et Mozzarella, sauce pesto

[MLK, NUT]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible 

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 aïoli, 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

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

PASTA

TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA DI FORMAGGI E PESTO 750

Tagliolini, Stracciatella, Burrata, Ricotta, Parmesan, pesto de tomate et basilic

[GLU, MLK, NUT]

[VEG]

*Option VÉGÉTALE disponible 

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

[GLU, MLK]

[VEG]

*Option VÉGÉTALE disponible 

RISOTTO PEIMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO 820

Risotto piémontais à la pâte de truffe, cèpes et champignons

[MLK, GLU, SUL]

[VEG]

*Option VÉGÉTALE disponible 

PENNETTE ALL ARRABBIATA 680

Penne arrabbiata, tomate fraîche, persil, ail, basilic

[VEG, GLU, MLK]

Option VÉGÉTALE disponible 

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]

Option VÉGÉTALE disponible 

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 grillé, légumes de saison façon campagne, ail, oignon, tomate fraîche

[FSH, MLK]

Option VÉGÉTALE disponible 

PEPERONI ARROSTO RIPIENI CON FANTASIA DI VERDURE 650

Poivrons rôtis farcis aux légumes de saison

[PLANT-BASED, 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

Cannelsoni Ai Frutti Rossi Serviti Con Gelato Alla Vanilia – Sicilia 	550
Cannelsoni aux fruits rouges, Glace à la vanille [GLU, MLK] [VEG]	
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] [VEG]	
Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cioccolato - Piedmont 	550
Panna cotta aux noisettes, sauce au chocolat [PLANT-BASED, VEG]	
Gelato	325
Crème glacée [MLK, EGG] Ou Sorbet  [PLANT-BASED, VEG]	

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.

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S 
100% VÉGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]