

**A TAVOLA !**



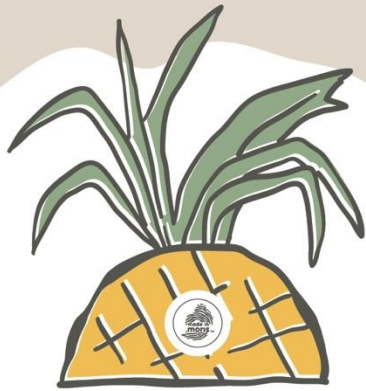
« *A tavola, per favore!*\* » Le ton est donné. Ici, on célèbre la cuisine italienne comme à la maison : généreuse, savoureuse, et pleine de soleil. Pas de pizza au menu, mais des plats de tradition inspirés des *nonne* qui rendent hommage à une gastronomie de cœur, simple et joyeuse. Une trattoria à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



## ENTRÉE

### Caprese di Pomodoro e Mozzarella

Caprese de tomate et mozzarella, sauce pesto

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 650

### Insalata di Polpo e Patate

Salade de poulpe et pommes de terre au persil, citron et huile d'olive

[MLS]

Rs 690

### Carpaccio di Tonno Scottato

Thon snacké, gelée de tomate, sauce aïoli, câpres, anchois, et graines de sésame

[FSH, SSE]

Rs 650

### Bruschetta con Verdure Grigliate di Stagione

Bruschetta de légumes de saison grillés, tomate, ail et basilic

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550

### Zuppa di Pomodoro al Basilico

Soupe rustique italienne à la tomate, pesto au basilic et huile d'olive

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 620

## PÂTES

### Lasagna di Manzo Gratinata

Lasagne au bœuf gratinée, sauce maison tomate-basilic

[GLU, MLK, BEF, CEL]

Rs 790

### Tagliatelle ai Frutti di Mare

Tagliatelle de fruits de mer aux calamars, moules et crevettes

[CRU, MLS, GLU, MLK]

Rs 820

### Pennetta all'Arrabbiata

Penne, tomates fraîches pelées, ail, persil, basilic et piments séchés

[GLU, CEL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 780

### Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti, jambon, œuf, beurre et parmesan

[MLK, GLU, PRK, EGG]

Rs 790

### Risotto ai Funghi e Tartufo & Gamberoni

Risotto crémeux à la pâte de truffe, champignons et crevettes

[CRU, MLK]

\*Option VÉGÉTALE disponible 

Rs 850

## PLAT PRINCIPAL

### Melanzane alla Parmigiana

Aubergine au four gratinée à la mozzarella végétale, tomate,  
et sauce au basilic

[CEL, NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 750

### Coscia di Pollo alla Griglia con Salsa alle Olive

Cuisse de poulet grillée, pommes de terre au romarin, jus, et salsa aux olives

[MLK, CEL]

Rs 890

### Filetto ai Manzo alla Pizzaiola

Filet de bœuf poêlé, purée de pommes de terre à la truffe,  
et légumes du marché

[MLK, SUL, BEF, CEL]

Rs 920

### Trancio di Dorade alla Campagnola

Steak de dorade grille, légumes, et sauce tomate et basilic

[FSH, CEL]

Rs 850

## DESSERT

### Affogato

Crème espresso, copeaux de chocolat, glace à la vanille et biscotti

[EGG, MLK, GLU]

Rs 490

### Tiramisù Tradizionale Rivisitato

Tiramisu revisité et biscotti

[MLK, GLU, EGG]

Rs 490

### Cassatine Siciliane

Génoise à la ricotta et cerises Amarena

[GLU, MLK, EGG]

Rs 490

### Frutta Fresca con Sorbetto

Fruits & sorbet

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 490

### Panna Cotta Lamponi

Panna cotta à la framboise et au lait d'amande, sorbet à la framboise

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 450

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 ] |