

A TAVOLA !



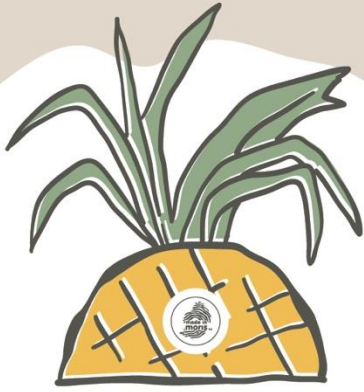
« *A tavola, per favore!** » Le ton est donné. Ici, on célèbre la cuisine italienne comme à la maison : généreuse, savoureuse, et pleine de soleil. Pas de pizza au menu, mais des plats de tradition inspirés des *nonne* qui rendent hommage à une gastronomie de cœur, simple et joyeuse. Une trattoria à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

Bon appétit, et... *ciao tutti!*

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

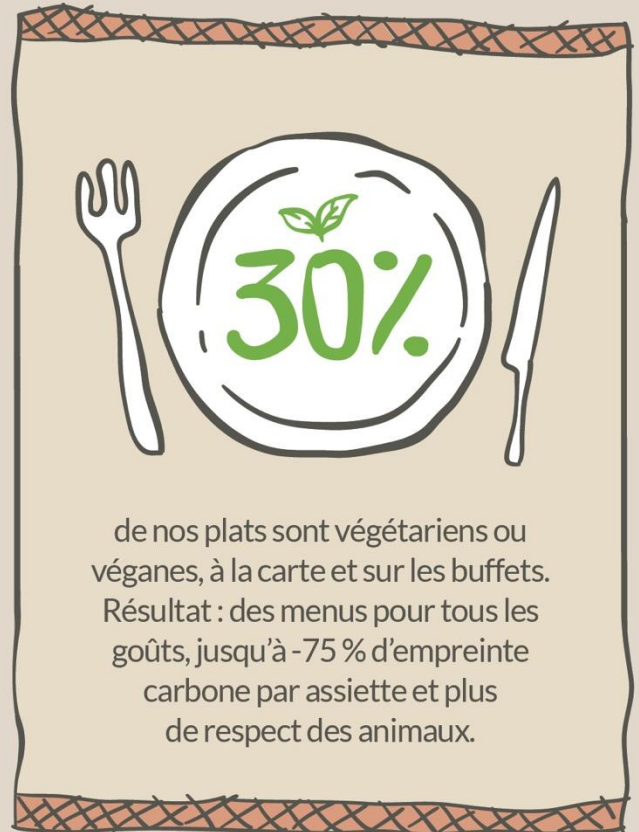
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



SET MENU 1

ENTRÉE

Caprese Di Pomodoro E Mozzarella Capri

Tomate et mozzarella caprese, nappé de sauce pesto

[MLK, NUT]

[VEG]

Fantasia Di Salumi E Fromaggi

Charcuterie et plateau de fromages, compote de figues,
Bresola, Coppa, Milano salami, Taleggio, Chorizo

[MLK, PRK, BEF]

Fritto Misto Di Mare

Fruits de mer croustillants servis avec pesto et sauce tartare
(Crevettes, moules, calamars, poisson)

[FSH, CRU, MLK, GLU, EGG, NUT]

PLAT PRINCIPAL

Tagliolini Con Stracciatella Di Fromage E Pesto

Tagliolini au fromage, avec Stracciatella, Burrata , Ricotta, Parmesan,
Et tomate et pesto au basilic

[NUT, GLU, CEL]

[VEG]

Ravioli Ripieni Con Ragu de Manzo

Ravioli garni de ricotta, épinards, tomate, carotte, vin rouge,
et ragoût de bœuf

[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]

Filet de poisson grillé

Au beurre d'ail et câpres, purée de petits pois, et légumes

[FSH, MLK]

Poulet farci

Au fromage et basilic, servi avec des légumes, pommes de terre & olives,
et sauce brune

[MLK, ALC, GLU]

DESSERT

Sorbetto Di Zabaione Agrume E Lamponi

Zesty sabayon, raspberry sorbet

[EGG, MLK]

Tiramisu Traizional Revisitato

Tiramisu revisited with biscotti

[MLK, GLU]

[VEG]

Sorbet

[PLANT-BASED, VEG]

SET MENU 2

ENTRÉE

Brushette Con Grigliate Di Stagione

Brushetta de légumes grillés, tomate, ail et basilic

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Insalata Du Polpo E Patate Polpo

Poulpe & pomme de terre persillée

[MLS]

Carpaccio Di Manzo Con Insalata Mista

Carpaccio de bœuf, salade, parmesan et sauce tonnato

[BEF, SUL, MLK, FSH]

PLAT PRINCIPAL

Gnocchi Al Quattro Formaggi

Gnocchi à la crème de Taleggio, Ricotta, Gorgonzola & Parmesan

[GLU, MLK]

[VEG]

Tagliatelle Al Frutti Di Mare

Tagliatelle de fruits de mer, calamars, poisson du jour, moules, crevettes

[FSH, CRU, MLS, GLU, MLK]

Filletto Di Manzo Alla Pizziaola

Filet de bœuf alla pizziaola, purée de petits pois et légumes

[MLK, SUL, BEF, CEL]

Trancio Di Dorade Grigliato Alla Campagnola

Filet de dorade, purée de pommes de terre au pesto et légumes

[FSH, MLK]

DESSERT

Crostata Al Cioccolato Bianco E Frutti Rossi

Tarte au chocolat blanc croquant, compote maison de fruits rouges

[MLK]

[VEG]

Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cicco Lato

Panna cotta noisette, sauce au chocolat

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Sorbet

[PLANT-BASED, VEG]

SET MENU 3

ENTRÉE

Zuppa Di Pomodoro

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

[MLK, NUT]

[VEG]

Tonno Scottato Mare E Monti Al Sesamo

Thon poêlé, sauce aïoli, câpres, anchois et graines de sésame

[FSH, SSE]

Tarte tatin à la tomate & crevettes au pesto

[MLK, GLU, CRU, NUT]

PLAT PRINCIPAL

Pennetta All Arrabbiata

Penne arrabbiata, tomate fraîche, piment, olive, persil, basilic

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

Spaghetti Alla Carbonara

Spaghetti carbonara, pancetta, œuf, beurre, poivron & Pecorino

[MLK, GLU, PRK, EGG]

Agnello In Umido

Agneau mijoté, purée de pommes de terre, petits pois, romarin, ail,
et sauce tomate

[SUL, MLK, GLU]

Risotto Con Gamberoni

Risotto aux crevettes, mascarpone, ail, oignons, persil

[CRU, MLK, SUL, GLU]

DESSERT

Merengue Italiano E Il Suo Cremoso

Cioccolato fondente, meringue italienne, sauce au chocolat noir,
Crème glacée au café
[EGG, MLK]

Tiramisu Traizional Revisitato

Tiramisu revisité & biscotti
[MLK, GLU]
[VEG]

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 végétariens 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]