

{ Il Gusto Giusto }

Information allergènes :

Une liste détaillée des éventuels allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande à l'un de nos serveurs.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Lundi : 18h-22h • Mardi : 12h-14h30 et 18h-22h • Mercredi : Fermé
Jeudi : 12h-14h30 et 18h-22h • Vendredi : 12h-14h30 et 18h-22h30
Samedi : 12h-14h30 et 18h-22h30 • Dimanche : 12h-15h30

Rue de Namur 35 • 5600 Philippeville • Tél. 071 12 07 09



Entrées froides

- Antipasti à l'italienne
1 personne / 2 personnes 10,00€ / 18,00€
- Carpaccio de bœuf 14,50€
- Carpaccio de saumon fumé d'Écosse 14,50€
- Jambon italien San Daniel et melon (*en saison*) 14,50€
- Salade César 15,00€

Entrées chaudes

- Minestrone Maison 12,00€
- Fondues au Parmesan 14,00€
- Aubergine Parmigiana 15,90€
- Scampis à l'ail 15,00€
- Scampis sauce diabolique 15,00€
- Scampis Magor (*Mascarpone et Gorgonzola*) 15,90€
- Scampis aux chicons caramélisés 15,00€
- Ravioli d'escargots de Warnant tomatés ail 15,90€

Risotto

- | | Entrée | Plats |
|------------------------------------------------|--------|--------|
| • Risotto aux cèpes et lard de Colonnata | 15,90€ | 20,90€ |
| • Risotto à la truffe, crème Parmesan | 16,90€ | 21,90€ |
| • Risotto au poulet, crème de potiron | 14,00€ | 19,00€ |
| • Risotto aux artichauts | 13,50€ | 18,50€ |



Pâtes fraîches maison

- Spaghetti chitarrina teramana 17,90€
- Tagliatelles aux pleurotes et lard de Colonnata (*Palio et Fieno*) ..17,90€
- Tagliatelles aux scampis tomaté-crème 21,00€
- Malloreddus 18,50€
- Raviolis viande 17,50€
- La vraie Carbonara (*spaghetti chitarra et Guanciale*) 17,50€
- Strozzapreti courgettes et tomates 17,00€
- Gnocchis chair de saucisse et crème poireaux 17,50€
- Pennes au poulet, courgettes et poivrons 18,90€
- Linguines aux cèpes et lard de Colonnata 17,90€
- Pennes 4 fromages 17,90€

Gratin de pâtes maison

- Lasagne viande traditionnelle 16,90€
- Cannelloni Ricotta-épinards 17,50€
- Roulades d'aubergines 16,90€
- Pâtes farcies aux herbes et saucisses de Toscane 18,50€



Viandes

- Charolais à l'unilatéral, pommes grenailles et salade 26,00€
- Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de Parmesan 25,00€
- Côte de veau gratinée au Gorgonzola,
pommes de terre au lard de Colonnata 26,50€
- Couronne d'agneau en croûte de pistaches,
pommes de terre au four et légumes 26,50€
- Involtini à la Romana, tagliatelles crème 22,00€
- Escalope Milanaise, penne sauce napolitaine 18,50€
- Escalope Valdostana, penne sauce tomatée-crème 21,00€
- Escalope Parmigiana, penne sauce napolitaine 20,00€
- Escalope Fiorentina, penne crème Parmesan 20,00€
- Osso buco, pâtes ou polenta 22,50€
- Supplément sauce 3,50€
Napolitaine - Bolognese - Pizzaiola - Gorgonzola - Arrabiata - 4 fromages

Plats enfants

- Boulettes sauce tomate 9,50€
- Penne bolognese 9,50€
- Penne 4 fromages 11,90€
- Lasagne 9,50€
- Penne carbonara 11,90€
- Escalope Milanaise 9,50€



Poissons frais

- Saumon grillé à l'huile d'olive, pommes grenailles, légumes de saison 24,00€
- Grillade de poissons, linguines tomates fraîches, ail, basilic 28,00€
- Filet de bar grillé, linguines tomates fraîches, ail basilic 23,00€

Tout changement d'accompagnement des plats sera majoré en conséquence.
Merci de votre compréhension.

Bon appétit.



Nos desserts Maison

- Tiramisu 7,50€
- Cannoli 9,00€
- Crêpes Mikado 8,50€
- Crêpes Amaretto 9,00€
- Mousse au chocolat 7,50€
- Tarte poires et Mascarpone 8,50€
- Moelleux au chocolat, glace vanille-bourbon 9,50€
- Café gourmand 11,00€

Nos glaces

- Dame Blanche / Noire 7,50€
- Brésilienne 7,50€
- Coupe Stracciatella 7,50€
- Trio de sorbets 7,50€

Nos fromages

Demandez à découvrir
notre assortiment
de fromages italiens 10,00€





Softs

- Coca Cola 2,80€
- Coca Cola Zero 2,80€
- Sprite 2,80€
- Fanta 2,80€
- Fuze Tea Lemon 3,00€
- Fuze Tea Pêche 3,00€
- Fuze Tea Green 3,00€
- Nordic Tonic 2,80€
- Minut Maid Orange / Ananas / Pomme-cerise 3,20€
- Appletiser 3,80€

Eaux

- Pana (plate) 25cl 2,50€
- 50cl 4,50€
- 1l 8,00€
- San Pellegrino 25cl 2,50€
- 50cl 4,50€
- 1l 8,00€





Bières au fût

- Jupiler 2,50€
- Leffe Blonde 3,00€

Bières en bouteille

- Jupiler N.A. 3,00€
- Chimay Blanche 3,50€
- Chimay Bleue 4,00€
- Orval 4,80€
- Nastro Azzuro 3,00€



Apéritifs

- | | | | |
|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| • Apéritif Maison | 8,00€ | • Gin Bombay Sapphire | 7,00€ |
| • Kir | 5,80€ | • Gin Bombay Dry | 6,00€ |
| • Kir Royal | 6,50€ | • Campari | 6,00€ |
| • Spritz | 7,00€ | • Cynar | 5,00€ |
| • Pineau des Charentes | 5,00€ | • Gancia | 5,00€ |
| • Pineau des Charentes Rosé | 5,00€ | • Malibu | 5,00€ |
| • Pisang | 6,00€ | • Get 27 | 5,00€ |
| • Funny Pisang | 5,00€ | • Bacardi Silver | 6,00€ |
| • Funny Amaretto | 5,00€ | • Bacardi Reserve | 7,00€ |
| • Bitter | 4,80€ | • Batida Coco | 5,00€ |
| • Porto Blanc / Rouge | 6,00€ | • Ricard | 6,00€ |
| • Martini Blanc / Rouge | 5,00€ | • Whisky J&B | 6,00€ |
| • Martini «Royale» blanc | 7,50€ | • Whisky William Lawson's ... | 6,50€ |
| • Martini «Royale» rosé | 7,50€ | • Accompagnement au choix | 2,00€ |
| • Picon vin blanc | 6,50€ | | |
| • Vodka Eristoff | 6,00€ | • Cocktail sans alcool | 6,00€ |



Boissons chaudes

- Café 2,50€
- Décaféiné 2,50€
- Espresso 2,50€
- Cappucino 3,20€
- Italian coffee 8,50€
- Irish coffee (Jameson) 8,50€
- Découvrez notre sélection de thés 3,50€



Digestifs

- Amaretto 6,00€
- Averna 5,00€
- Limoncello 6,00€
- Grappa 6,00€
- Grappa au miel 6,50€
- Baileys 6,50€
- Calvados 6,50€
- Chartreuse verte 6,50€
- Cointreau 6,50€
- Sambuca 5,00€
- Eau de Villée 7,50€
- Grand Marnier 7,50€
- Mandarine Napoléon 6,00€
- Poire Williams 7,50€
- Tequila 5,00€
- Cognac Baron Otard VS. 7,50€
- Rhum Mount Gay XO 8,50€
- Rhum Don Papa 9,50€
- Poire Cognac Xante 8,50€

Whisky / Bourbon

- **Le Whisky du Patron (Single Malt) 12,00€**
- Jameson 6,50€
- J&B 6,00€
- Jack Daniel's 6,50€
- William Lawson's 6,50€
- Johnny Walker Black 7,50€
- Chivas 7,50€



LES GRAPPAS



LES BLANCHES

GRAPPA DI MOSCATO 42,5° « FRANCOLI »

Provient des vignobles de Moscato.

Distillation traditionnelle à vapeur avec affinement de 8 mois.

Belle couleur cristalline, très aromatique et caractéristique du Moscato.

La bouche est intense et généreuse avec un arrière-goût persistant.



Le verre

..... €

GRAPPA DI MERLOT 41° « NONINO »

Provient des vignobles de Merlot.

Cette grappa cristalline, souple et ronde rappelle par son parfum

le foulage du moût.



..... €

LES JAUNES

GRAPPA BARRIQUE LIMOUSIN 41,5° « FRANCOLI »

Provient des vignobles de Nebbiolo, Dolcetto et Moscato.

Vieillessement de 36 mois pour le Nebbiolo et 8 mois pour le Dolcetto

et le Moscato. Affinement de 8 mois en barriques de chêne de la forêt

du Limousin. Ses reflets dorés introduisent un parfum très odorant vanillé

et un palais plein, chaud et souple.



..... €

GRAPPA LO CHARDONNAY IN BARRIQUE 41° « NONINO »

Provient des vignobles de Chardonnay.

Légèrement ambrée par son passage en barriques, fine

et élégante, elle rappelle les parfums du pain, de vanille et de pâtisserie.



..... €