



MONNET



@litalien_authentica 

@litalienauthentica 

@litalienauthentica 

www.rcdm.fr 

571 av. Jean Monnet 

01 81 18 02 37 



→ **SUR PLACE & À EMPORTER**

Antipasti *mais pas antipathiques !*

✓ **Insalata Olivieri**

Salade Romaine, tomates cerises, parmigiano, légumes marinés, burrata pugliese

Insalata Tarantino

Salade, poulpe, tomates, pommes de terre grenaille, persil

Insalata Italiana

Prosciutto crudo, Speck dell' Alto Adige IGP, Mortadella pistachée Gran Valle Menatti, parmigiano, légumes marinés, huile de basilic, olives, assortiment de fromages italiens,
le tout servi sur une planche

✓ **Il Cavolfiore Totò**

Chou-fleur rôti, amandes et crème de tomates séchées

Frittura di mara

Assiette de beignets de calamars

♥ **La Burrata**

Burrata pugliese, crème de noix et Speck dell' Alto Adige IGP

Carpaccio di Bresaola

Bresaola, roquette, grana padano, huile de citron, pesto de basilic

Le Pinse *Et si... on partagerait ?*

Pinsatella

Pâte à pizza vierge, Mortadella pistachée Gran Valle Menatti, stracciatella pistaches

La Romana

Pâte à pizza vierge, crème de pecorino, pancetta, courgettes panées, tomates cerises

Pinsaci di meno

Pâte à pizza vierge, jambon de parme, roquette, crème de vinaigre balsamique

♥ **Chiccheri**

Pâte à pizza vierge, saumon fumé, parmigiano, citron vert, pistaches



9€

11€

17€

9€

10€

12€

13€

15€

15€

16€

17€

Fatto con amore



Piatti Caldi & Pasta

Amore e Pasta

- 
- ✓ **Cacio e Pepe** 15€
Spaghetti, sauce pecorino et poivre
- ✓ **Gnocchi alla Sorrentina** 15€
Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate basilic et mozzarella
- Lasagna Tradizionale** 16€
Lasagnes faites maison, recette traditionnelle de Bologna
- ♥ **Lasagna al pistacchio** 18€
Lasagnes faites maison, Mortadella pistachée Gran Valle Menatti, pistaches, provola fumé, sauce béchamel, parmigiano
- Linguine alla Diavola** 17€
Linguine, pecorino, spianata piccante, basilic frais, huile d'olive
- Risotto Gorgonzola e pere Caramelizzate** 18€
Risotto, crème de gorgonzola, poires caramélisées, jambon de parme croustillant
- Giganti al salmone** 19€
Ravioli à l'encre de sèche et saumon, zestes d'orange, sauge
- Il Gambero rosso** 21€
Paccheri de Cecco, sauce crustacée et gambas
- ♥ **Scaloppina alla Milanese** 21€
Escalope de veau panée, tagliatelle, parmigiano
- Pasta della settimana** 16€
Voir la suggestion du jour à l'ardoise



RAVIOLI



PACCHERI



TAGLIATELLE



LINGUINE



SPAGHETTI

Pizza Bianche

Base Mozzarella

4 Formaggi

12€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, grana padano, gorgonzola, emmental, provola affumicata

La Semplice

14€

Mozzarella di bufala campana, tomates cerises, basilic, pesto de basilic

Italiana

17€

Base Ciccio, prosciutto di Parma 20 mesi Cavazutti, mozzarella di Bufala campana, basilic frais, tomates séchées (garnitures ajoutées à froid)

La Bianca

17€

Mozzarella fior di latte, coppa stagionata, tomates séchées, roquette, burrata

Le Noci

17€

Mozzarella fior di latte, crème de noix, burrata, pancetta, roquette

Profumi di Mare

18€

Mozzarella fior di latte, crème de courgette Demetra, mozzarella fior di latte, saumon fumé tranché main, burrata di pugliese, zestes de citron vert

Tartufata

19€

Mozzarella fior di latte, crème à la truffe Demetra, champignons, mortadella à la truffe Gran Valle Menatti, roquette, tomates cerise

Pistacchiosa

19€

Mozzarella fior di latte, crème de pistache Demetra, mortadella Gran Valle Menatti, stracciatella, tomates confites, pistaches concassées

Pizza de Nico

15€

Voir la suggestion à l'ardoise

SUPPLÉMENTS

LÉGUMES	2€
FROMAGES	2€
VIANDES	3€
PATATINE	3.50€
Assiette de frites, sauce cocktail	

Pizza Rosse

Base Tomato

Margherita

10€

Mozzarella fior di latte, basilic frais

Napoli

12€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, anchois, câpres, olives noires

Vegetarienne

12€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, légumes grillés, champignons

4 Stagioni

13€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives noires

Bufala

13€

Mozzarella di bufala campana, basilic frais

Parmigiana

13€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, prosciutto cotto, aubergines frites, grana padano

Tonno e Cipolla

13€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, thon, oignons, origan

Panna e Speck

15€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, speck dell' Alto Adige IGP, burrata pugliese

Parma

15€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, prosciutto di Parma 20 mesi Cavazzuti, roquette, crème de balsamique Modena

Murgiana

15€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, saucisses fraîches, pleurotes, tomates cerises, roquette

Diavola


15€

Mozzarella fior di latte, spianata piccante, basilic frais

Hawaïenne 100% PREMIUM 100€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, ananas, jambon

Calzoni La pizza, autrement !

- 
- | | | |
|-------------------|--|-----|
| ✓ Pugliese | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons | 13€ |
| Piccante | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante | 15€ |
| ♥ Classico | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, champignons, prosciutto cotto | 15€ |
| Bianco | Mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck | 16€ |

Menu dei Piccolini

Pour nos Bambini – jusqu'à 10 ans

10€

Piatti

✓ **Pizza Margherita**

ou

✓ **Pizza 4 Formaggi**

ou

✓ **Gnocchi Sauce Tomate**

ou

♥ **Piccola Lasagna**

Boisson

Sirof à l'eau

Dolci



Piccola Panna Cotta

ou

Piccolo Gelato



Dolci *Un Momento di Dolcezza*

- 
- 
- ♥ Vittoriamisù**
Tiramisù traditionnel, recette secrète della casa
 - Cuore di Pistacchio**
Fondant chocolat noir et pistache, cœur coulant
 - Nuvola Bianca**
Panna Cotta et coulis mangue
 - ♥ Panettone**
Panettone façon pain perdu et sa glace noisette Piemonte IGP
 - Affogato al Caffè**
2 boules de glace vanille, caffè, granella di pistacchio
 - Torta alla Nocciola**
Entremet à la ricotta, poire et aux noisettes
 - ♥ Dolce Sinfonia**
Rocher crémeux au chocolat au lait, noisettes concassées, biscuit cacao
 - Dolce della settimana**
Voir la suggestion à l'ardoise

8€

8€

8€

8€

8€

9€

8€

8€

Buon Appetito...



LA CARTA BIBITE



APERITIVO

L'incontournable SPRITZ	15 cl	9€
Campari	6 cl	6€
Martini blanc / Martini rouge	6 cl	6€
Ricard	3 cl	6€
Kir	15 cl	7.50€

SOFTS



Acqua natural	1 L	4.50€
Acqua con gas	1 L	4.50€
Acqua naturale	50 cl	3€
Acqua con gas	50 cl	3€
Coca	33 cl	5€
Fuze Tea	33 cl	4.50€
Tomarchio	27,5 cl	4.50€
coca, orange, citron		
Succo du Frutta	20cl	4.50€
orange, A.C.E ananas, pêche		



DIGESTIVO

Limoncello	4 cl	7€
Amaretto	4 cl	8€
Marsala	6 cl	5€
Grappa Diciottolune	5 cl	8€
William Lawson's Finest Blend	4 cl	6€
Jack Daniel's n°7	4cl	8€



BIRRA

	25cl	50cl
Moretti	6.50€	9.50€
Affligem	6.50€	9.50€
		33 cl
Nastro azzuro		6€
Moretti sans alcool		4.50€
N'artigiana Pibe de Oro		11€
N'artigiana Rossa		11€
N'artigiana Ambrata		11€
La Bionda Golden Ale		9€
La Ambrata Red Ale		9€

CAFFETERIA

Espresso	2.80€
Double espresso	3.50€
Café allongé	3.20€
Thé	4€
Cappuccino	4.50€
Chocolat	4.50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



CARTA DEI VINI



LE BOLLICINE

Moscato d' Asti

Prosecco Rosè "Bolla"

Prosecco Classico

15 CL 37.5 CL 75 CL

9 €

30 €

9 €

29 €

8 €

28 €



VINI BIANCHI

Terrazza d' Italia "Bianco Veronese"

Piano Maltese Rapitala Tenete

Simera Chardonnay Salento IGT

7 €

25 €

17 €

28 €

8 €

29 €



VINI ROSSI

Alto Reale Rapitalà Nero D' Avola - Sicilia Bio DOC

Cantina Zaccagini Montepulciano d' Abruzzo DOC

Poderi Melini San Lorenzo - Chianti Superiore

Lambrusco Queraoli Rosso Dolce Italie Reggiano DOC

8 €

17 €

28 €

31 €

8 €

27 €

7 €

25 €



VINI ROSE

Terrazza d' Italia "Trevenezie"

Terrazza d' Italia "Terre Siciliane Bio"

Bardolino Chiaretto Santi Infinito Rosè

Rosammuri Rapitalà "Terre Siciliane IGT"

7 €

25 €

7 €

26 €

9 €

29 €

17 €

