

APERTO déjeuner / dîner

Lundi au Vendredi **12h à 15h / 19h à 23h**
Samedi au Dimanche **12h à 23h** sans interruption !
Vendredi et Samedi, nocturne jusqu'à **23h30** !

Cantina Di Luca



Envie d'un verre ?

Nous sommes ouverts du Lundi au Dimanche
Idéal pour l'aperitivo ! ☺

Antipasti

A partager

1 produit **8** / 2 produits **15**
3 produits **22** / 4 produits **29**

Prosciutto di Parma DOP 24 mois, jambon italien
doux et fondant

Frisella pain brun, tomates cerises et bufala fumée +3

Stracciatella le cœur de la Burrata

Burratina de buffle +2 / aux truffes +3

Bresaola della Valtellina viande de bœuf séchée

Legumi grigliati qu'on a cueillis dans la nuit ☺

Saumon mariné +3

Pizza Napoletana

Marinara tomates, ail, oignons, basilic frais **13**

Semplice Cantina tomates, mozzarella, basilic frais **14**

Il bello Il brutto tomates, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan **15**

Ortolana tomates, mozzarella, mixte de légumes grillés **15**

Piccante tomates, salami épicé, olives, mozzarella **16**

Divorzio tomates, champignons, mozzarella, jambon blanc **16**

Chicken Little tomates, mozzarella, poulet, poivrons, oignons rouges **17**

Tartufona (blanche) mozzarella, champignons, crème de truffe **18**

Mediterranea (blanche) roquette, saumon mariné, stracciatella **19**

Italian Vintage (blanche) roquette, parme, burrata, tomates, basilic **19**

Aperitivo

Bruschetta Mix **10**

Assortiment de bruschette !

Crostino Mozzarella **13**

« fior di latte », tomates concassées au basilic et
mozzarella fleur de lait

Tagliere di salumi **17**

planche de charcuterie et cornichons

Antipasto Mix **21**

la classique ! Fromage, charcuterie et légumes
grillés...

Speciale

Manzo Burger sublime viande de bœuf à la grillade, mozzarella fumée
romaine et tomate **19**

Scaloppina Milano « quand le poulet se fait paner » **20**

Ossobuco et risotto milanais **22**

Salmone Filet de saumon grillé et légumes grillés **24**

Tagliata di Manzo bœuf à la grillade, pommes grenailles **26**

Insalatona & Carpaccio

Cesar Salade Pollo cœur de sucrine, croûtons de pain, anchois, tomates cerises et poulet **16**

Carpaccio Classico sublime carpaccio de bœuf roquette et parmesan (suppl. mozza **3 euros**) **16**

Caprese salade, tomate, mozzarella et basilic **16**

Carpaccio Tartufone sublime carpaccio de bœuf, roquette, truffe et parmesan **22**

Vegan Bowl chou violet, pois gourmand, tomates cerise, avocat, mangue, tofu, quinoa, fèves, coriandre et shiso **22**

Chic Poke Bowl riz sushi, avocat, chou violet, pois gourmand, chou romanesco, sashimi saumon, sésame noir et mangue **23**



Cantina di Luca



cantinadiluca

Cantina Di Luca



Toutes nos viandes sont d'origine d'Aubrac. Certains de nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie, sans intermédiaire.

Tutti Quanti i Primi Piatti

Menu 15

Bambino

Pizzetta
Margherita ou Regina
OU
Ziti
tomates ou 4 fromages
+
1 Gelato
1 Bibita

Minestrone bouillon de légumes et petites pâtes « diavolini »	13
Penne all'Arrabbiata / 4 Formaggi vous avez vraiment besoin qu'on traduise ?	14
Lasagne Bolognese on ne va pas vous la décrire, tout le monde connaît !	16
Parmigiana di Melanzane aubergines frites, sauce tomate, mozzarella et parmesan	17
Ravioli Nonna Pina farçis au bœuf, sauce à la sauge et tomates datterino	17
Gnocchi Tartufo crème, champignons et truffe	18
Rigatoni Boscaiola bolognaise blanche et petits pois	18
Spaghettoni alla Carbonara tout le monde connaît !	18
Risotto alle Capesante risotto aux noix de Saint-Jacques et safran	24

Dolci

Pannacotta coulis de fruits rouges !	8
Tiramisù une bombe dans la bouche !!!	9
Profiterole della Casa 2 boules de glace au choix : vanille, caramel, chocolat, café, pistache, fraise	9
Insalata di frutta Salade de fruits frais	10
Semifreddo al pistacchio Parfait aux pistaches	10
La Vinella poire au vin et glace vanille	11
La Clementina Millefeuille à la crème de Clémentines	12
Nutellona Notre célèbre pizza au Nutella !	12