


Aperitivi *Apéritifs*

Marsala	5,00€
Aperitivo della casa.	7,00€
Apéritif maison	
Martini bianco, rosso	5,00€
Martini blanc, rouge	
Rosso antico.	5,00€
Cynar.	5,00€
Gancia	5,00€
Kir royal al Prosecco	7,50€
Kir royal au Prosecco	
Kir vino bianco	5,00€
Kir vin blanc	
Porto rosso, bianco	5,00€
Porto rouge, blanc	
Pineau de Charentes.	5,00€
Picon vin blanc	6,00€
Crodino	5,00€
(sans alcool)	
Pisang all'arancia	6,00€
Pisang orange	
Safari all'arancia.	6,00€
Safari orange	
Campari all'arancia o soda	6,00€
Campari orange ou soda	
Ricard.	5,00€
Prosecco	7,00€
Aperol Spritz	7,00€
Vin blanc moelleux.	5,00€
Gin Bombay	6,50€
Gin Bombay Sapphire.	8,00€


Bevande fredde *Boissons froides*

Acqua minerale 0,25.	2,50€
San Pellegrino - Acqua Panna	
Acqua minerale ½ litro	4,50€
San Pellegrino - Acqua Panna	
Acqua minerale 1 litro	7,50€
San Pellegrino - Acqua Panna	
Schweppes tonic o agrumi	2,80€
Schweppes - Tonic - Agrum	
Coca Cola (light - zero)	2,80€
Coca Cola - Light - zero	
Limonata.	2,80€
Sprite	
Aranciata.	2,80€
Fanta	
Lipton Icetea	2,80€
Lipton Icetea	
Liégeois	3,00€
Liégeois	
Perrier	3,00€
Perrier	
Succo d'arancia Looza	2,80€
Jus d'orange Looza	
Succo di mela Looza	2,50€
Jus de pomme Looza	
Jupiler	3,00€
Jupiler	
Carlsberg	3,50€
Carlsberg	
Duvel	4,50€
Duvel	

Antipasti freddi *Entrées froides*

Carpaccio alla piemontese	15,00€	
Carpaccio à la piémontaise (fines tranches de filet pur, parmesan, huile d'olive, roquette et tomates sèches)		
Carpaccio di tonno rosso.	17,00€	
Carpaccio de thon rouge (citron, huile d'olive, tomate, oignons, câpres, olives vertes)		
Buratta e pomodoro	14,00€	
Buratta e prosciutto di parma	16,00€	




Antipasti caldi *Entrées chaudes*

Fonduta al Parmigiano	11,00€	
Fondus parmesan		
Crocchette di gamberetti.	13,00€	
Croquettes de crevettes grises		
Calamari fritti	15,00€	
Calamars frits		
Scampi fritti.	15,00€	
Scampis frits		
Calamari alla livornese	16,00€	
Calamars livornese (sauce tomate, câpres, ail)		
Gamberi grigliati.	17,00€	
Gambas grillées		
Scampi alla crema e aglio	16,00€	
Scampis crème ail		
Scampi dello chef	16,00€	
Scampis du chef (crème, tomate, bisque de homard, ail, piquant)		
Supplément pâtes, frites, etc	3,50€	

Plats enfants

Rigatoni crème jambon.	8,00€
Rigatoni bolognaise	8,00€
Escaloppe milanaise panée.	11,50€
Filet de sole panée	12,00€

Primi piatti *Pâtes fraîches*


Spaghetti alla Bolognese	12,00€	
Spaghetti bolognaise		
Spaghetti alla carbonara	13,00€	
Spaghetti carbonara (crème, lard, œufs)		
Spaghetti ai frutti di mare.	16,00€	
Spaghetti aux fruits de mer		
Spaghetti alle vongole veraci	17,00€	
Spaghetti aux vongole (palourdes)		
Tagliatelle agli scampi	17,00€	
Tagliatelle aux scampis (scampis, ail, tomate, crème)		
Tagliatelle al salmone	15,00€	
Tagliatelle au saumon fumé (saumon fumé, crème, tomate, oignons, ail)		
Tagliatelle alla boscaiola	13,00€	
Tagliatelle boscaiola (crème, tomate, champignons, jambon, petits pois)		
Rigatoni al forno	13,50€	
Rigatoni au four (crème, bolognaise, champignons, petits pois, gratiné à la mozzarella)		
Rigatoni al quattro formaggi	13,00€	
Rigatoni quatre fromages (crème, gorgonzola, taleggio, mascarpone, parmesan)		
Rigatoni al pesto e pomodoro	13,00€	
Rigatoni au pesto (pesto, tomate,ail)		
Rigatoni alla fiorentina.	13,00€	
Rigatoni fiorentina (crème, tomate, jambon, épinards, ail)		
Rigatoni panna e prosciutto	13,00€	
Rigatoni crème jambon		
Rigatoni ai broccoli	13,00€	
Rigatoni brocoli (crème, tomate, 4 fromages, ail, brocolis)		
Rigatoni all'arrabiata	13,00€	
Rigatoni arrabiata (tomate, olives noires, câpres, ail piquant)		
Tortelloni dello chef.	14,00€	
Tortelloni du chef farcis à la viande (crème, tomate, jambon, gorgonzola)		
Tortelloni panna e prosciutto	14,00€	
Tortelloni farcis à la viande crème jambon		
Tortelloni ripieni al tartufo nero	17,00€	
Tortelloni à la crème de truffe noir, roquette et copeaux de parmesan		

Tortelloni al quattro formaggi 14,00€
Tortelloni quatre fromages farcis à la viande (crème, gorgonzola, taleggio, mascarpone, parmesan)

Tortelloni del Calice. 14,00€
Tortelloni farcis à la viande du Calice (crème, tomate, jambon, champignons)


Lasagne della casa al forno 14,00€
Lasagne au four maison (crème, tomate, jambon, champignons, gratiné à la mozzarella)

Cannelloni alla carne 14,00€
Cannelloni à la viande (cannelloni viande, crème, tomate, gratiné à la mozzarella)

Cannelloni alla fiorentina 14,00€ 
Cannelloni fiorentina (cannelloni ricotta, épinards, crème, tomate)

Cannelloni al salmone e ricotta 15,00€
Cannelloni au saumon frais et ricotta (sauce crème, tomate)

Risotto ai frutti di mare 16,00€
Risotto fruits de mer

Risotto alle verdure, al pomodoro. 13,00€ 
Risotto tomate légumes

Supplément pour pâtes gratinées 1,00€

Le nostre Pizze

Prosciutto	10,00€
Jambon (tomate, mozzarella, jambon)	
Tonno	12,50€
Au thon (tomate, mozzarella,thon)	
Margherita	10,00€ 
Margherita (tomate, mozzarella, basilic)	
Napoli	11,00€
Napoli (tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan)	
Sole mio	11,00€
Sole Mio (tomate, mozzarella, jambon, œufs frais)	
Fiorentina	13,00€
Fiorentina (tomate, mozzarella, jambon, 4 fromages, épinard, ail, crème)	
Quattro stagioni	12,00€
Quatre saisons (tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, champignons)	
Frutti di mare.	15,00€
Fruits de mer (tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer)	
Quattro formaggi	12,00€ 
Quatre fromage (tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, mascarpone, parmesan)	
Bolognese.	11,00€
Bolognaise (tomate, mozzarella, bolognaise)	
Alle verdure	12,00€ 
Végétarienne (tomate, mozzarella, légumes frais)	
Al salmone	14,00€
Au saumon (tomate, mozzarella, saumon fumé)	
Inverno	12,00€
Inverno (tomate, mozzarella, poivrons, salami piquant)	
Hawaiana	12,00€
Hawaïenne (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	
Capriciosa	12,00€
Capriciosa (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	
Merguez	12,00€
Merguez (tomate, mozzarella, merguez)	
Prosciutto di Parma	13,00€
Jambon de Parme (tomate, mozzarella, jambon de Parme)	
Prosciutto di Parma e rucola	15,00€
Jambon de Parme et roquette (tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates fraiche, copeaux de parmesan)	
Burrata	17,00€
Pizza blanche (jambon de Parme, roquette, tomates cerise, buratta)	

Alle Melanzane	12,50€	
Aubergines (tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic)		
Sophia Loren	12,50€	
Sophia Loren (tomate, mozzarella, salami piquant, bolognaise)		
Al formaggio di capra	12,50€	
Au fromage de chèvre (tomate, mozzarella, chèvre, lardons, oignons)		
Al pollo e miele	13,00€	
Au poulet et au miel (tomate, mozzarella, dés de poulet, ananas et miel)		
Carbonara	12,50€	
Carbonara (tomate, mozzarella, crème, lard, œufs)		
Salame	12,00€	
Salami (tomate, mozzarella, salami)		
Scampi	15,00€	
Scampis (tomate, mozzarella, scampis, persil frais, ail)		
Scampi panna e aglio	16,00€	
Scampis crème et ail (tomate, mozzarella, scampis, persil frais, crème, ail)		
Suppléments : olive, oignons, ail, ananas,... variant de 0,50€ à 5€		
Certaines de nos pizzas peuvent être servies en format enfant.		

Pesce *Poissons*

Involtini di sogliola fiorentina	21,00€
Roulades de sole fiorentina (épinards, crème)	
Involtini di sogliola all'adriatica	21,00€
Roulades de sole adriatique (crème, tomate, fruits de mer, pesto)	
Involtini di sogliola salmonata	21,00€
Roulades de sole saumon (crème, tomate, saumon fumé)	
Pesce spada alla griglia	21,50€
Espadon à la grille	
Pesce spada alla pizzaiola	23,00€
Espadon pizzaiola (tomate, ail, origan, câpres)	
Grigliata mista di pesce e crostacei (par personne)	38,00€
Grillade de poissons et crustacés - 2 couverts min.	
Salmone grigliato	20,00€
Saumon grillé	
Filetto di salmone al dragoncello	22,00€
Filet de saumon (crème, estragon)	

Carni di vitello Viandes de veau

Scaloppina al gorgonzola	18,00€
Escalope au gorgonzola (sauce crème, gorgonzola)	
Scaloppina valdostana	18,00€
Escalope valdostana (jambon, fromage, sauce légèrement tomatée au vin blanc)	
Scaloppina milanese impanata	17,00€
Escalope milanaise panée	
Scaloppina lombarda	18,00€
Escalope lombarda (sauce au citron, vin blanc)	
Involtini al marsala	18,00€
Roulade de veau farcie au jambon, fromage, épinards. Sauce crème, marsala	
Involtini del Calice	18,00€
Roulade de veau du Calice farcie au jambon, fromage, épinards. Sauce crème, tomate, Sambuca	
Ossobuco alla milanese	21,00€
Osso-buco façon milanaise	

Carni di manzo Viandes de bœuf

Costata alla griglia	21,00€
Contrefilet à la grille	
Costata alla pizzaiola	23,00€
Contrefilet pizzaiola (tomate, ail, câpres)	
Costata al gorgonzola	23,00€
Contrefilet gorgonzola (crème, gorgonzola)	
Costata alla crema di funghi	23,00€
Contrefilet champignons crème	
Costata al pepe verde	23,00€
Contrefilet poivre vert crème	
Costata con salsina di peperoni	23,00€
Contrefilet à la provençale (tomate, poivrons, champignons, oignons)	

Filetto di manzo alla griglia	25,00€
Filet pur grillé	
Filetto di manzo al gorgonzola	27,00€
Filet pur gorgonzola (crème, gorgonzola)	
Filetto di manzo al pepe verde	27,00€
Filet pur poivre vert crème	
Filetto di manzo alla crema e funghi	27,00€
Filet pur champignons crème	
Filetto di manzo con salsa di peperoni	27,00€
Filet pur à la provençale (tomate, poivrons, champignons, oignons)	

Carne d'agnello *Viandes d'agneau*

Corona di agnello grigliate	23,00€
Couronne d'agneau grillée	
Corona di agnello alla senape	25,00€
Couronne d'agneau moutarde (crème, moutarde, oignons)	

Pollame *Volailles*

Petto di pollo alla siciliana	18,00€
Blanc de poulet à la sicilienne (tomate, olives, poivrons, champignons, piquant)	
Petto di pollo al formaggio	18,00€
Blanc de poulet au fromage (crème, fromage)	
Bocconcini del Calice	18,00€
Bocconcini du Calice (roulade de poulet farcie au jambon, fromage, sauce champignons, crème)	
Petto di pollo alla pizzaiola	18,00€
Blanc de poulet pizzaiola (tomate, ail, câpres)	
Filetto di pollo grigliato	17,00€
Filet de poulet grillé	

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Supplemento di salsa	3,50€
Supplément de sauce : pizzaiola (tomate, ail, câpres) / gorgonzola (crème, gorgonzola) / champignons crème / poivre vert crème / provençale (tomate, poivrons, champignons, oignons)	
Supplément pâtes, frites, croquettes	3,00€

Alcolici

Grappa	6,00€
Grappa al miele	7,50€
Grappa di Moscato	8,50€
Grappa Chardonnay	8,50€
Grappa di Prosecco	8,50€
Sambuca	6,00€
Cognac	6,00€
Vecchia Romagna (vieux cognac italien)	6,00€
Amaretto	6,00€
Amaro averna	6,00€
Cointreau	6,00€
Whisky	6,00€
Calvados	6,00€
Poire	7,00€
Fruits des bois	6,00€
Limoncello	6,00€
Irish coffee	9,00€
Grand Marnier	7,00€
Bacardi brun reserva	8,00€

Dolci *Dessert*

Tiramisu della casa	7,00€
Tiramisu maison	
Profiteroles	8,00€
Profiteroles (fourées de glace vanille, nappées de chocolat chaud)	
Coppa brasiliana	7,00€
Coupe brésilienne	
Dama bianca	7,00€
Dame blanche (au véritable chocolat belge)	
«Café Liégeois»	7,00€
Café Liégeois	
Torta al cioccolato	7,50€
Moelleux au chocolat et sa garniture	
Crema catalana	7,00€
Crème brûlée	
Sorbetto al limone	7,00€
Sorbet citron et Limoncello	
Tortino di mele	8,00€
Tartelette fine aux pommes (boule de glace caramel beurre salé)	

Bevande calde *Boissons chaudes*

Caffè	3,00€
Café	
Caffè decaffeinato	3,00€
Décaféiné	
Espresso	3,00€
Expresso	
Espresso decaffeinato	3,00€
Expresso décaféiné	
Cappuccino	3,80€
Capuccino	
Té a scelta dalla nostra selezione	3,00€
Thé au choix : voir notre sélection	

Nous vous informons que tous nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

Les céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Les crustacés ou les produits à base de crustacés

Les oeufs et les produits à base d'oeufs

Les poissons et les produits à base de poissons

Les arachides et les produits à base d'arachides

Le soja et les produits à base de soja

Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose)

Le céleri et les produits à base de céleri

La moutarde et les produits à base de moutarde

Le sésame et les produits à base de sésame

Les anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L exprimés en SO₂

Les mollusques et les produits à base de mollusques

Le lupin et les produits à base de lupin

Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier. Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.