ANTIPASTI

| Câpres de Sicile et tomates semi-séchées des Pouilles |
|--|
| Mortadella et morceaux de parmesan |
| Sélection de fromages Italiens |
| Légumes grillés au four, artichauts et mozzarella di Bufala |
| Prosciutto di Parma |
| La grande sélection d'antipasti maison |
| FOCACCIA pâte à pizza plus épaisse • Focaccia all'aglio 'huile d'olive et ail' • Focaccia marinara 'sauce tomate, ail, basilic' |
| Focaccia au pesto et burratina Focaccia aux légumes grillés, pesto et burratina |
| INSALATA (Salade) |
| Salade de Roquette et copeaux de Parmesan |
| Salade Caprese mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, pesto |
| Salade de Bresaola roquette et copeaux de parmesan |
| • Salade de légumes grillés au four roquette, burratina et pesto |
| Salade La Cantina bresaola, roquette, copeaux de parmesan, |
| artichauts, tomates cerises, mozzarella di Bufala, pesto |
| - sup demi-avocat 4€ |
| • |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) |
| • |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) • Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) • Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan • Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) • Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan • Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment • Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette • Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) • Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan • Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment • Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette • Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) crème, oignons, lardons, œufs, muscade |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA • Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) • Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan • Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment • Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette • Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) crème, oignons, lardons, œufs, muscade • Tagliatelles fraîches au ragù sauce Bolognaise (porc et bœuf origine France) |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) crème, oignons, lardons, œufs, muscade Tagliatelles fraîches au ragù sauce Bolognaise (porc et bœuf origine France) Ravioli ricotta et épinards, crème de parmesan |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) crème, oignons, lardons, œufs, muscade Tagliatelles fraîches au ragù sauce Bolognaise (porc et bœuf origine France) Ravioli ricotta et épinards, crème de parmesan Tortelloni Ricotta et Truffe crème et copeaux de parmesan, huile de truffe blanche MENU BAMBINO Max 10 ans Pizza Margherita ou pâtes pomodoro sauce carbonara ou ragù / |
| CARPACCIO DE BŒUF (origine Italie) Fines tranches de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique et roquette PASTA Gnocchi di patate sauce parmesan et pesto ou sauce ragù (sup 4 €) Spaghetti au pesto ou pomodoro accompagnés de copeaux de parmesan Spaghetti arrabiata sauce tomate et piment Spaghetti Positano pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette Tagliatelles fraîches à la carbonara (version Française) crème, oignons, lardons, œufs, muscade Tagliatelles fraîches au ragù sauce Bolognaise (porc et bœuf origine France) Ravioli ricotta et épinards, crème de parmesan Tortelloni Ricotta et Truffe crème et copeaux de parmesan, huile de truffe blanche MENU BAMBINO Max 10 ans |

PIZZE ROSSE individuelle

12 € 15 € 15 € 20 € 20 €

12 € 14 € 15 € 22 €

> 11 € 18 € 19 € 21 € 28 €

29 €

14 € 16 € 16 € 20 €

20 € 22 € 22 €

29 €

14 €

| PIZZE NOSSE individuelle | |
|---|---------|
| Margherita sauce tomate, fior di latte, basilic | 15 € |
| Napoletana sauce tomate, anchois et câpres de Sicile (sup fior di latte 2€) | 16 € |
| Stracciatella sauce tomate, stracciatella, basilic | 16 € |
| • Cipolla e Parmiggiano sauce tomate, fior di latte, champignons, oignons rouge, parmesan | 16 € |
| Regina sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, olives | 19 € |
| • Calabrese sauce tomate, fior di latte, sauce tomate, saucisse de Calabre piquante | 19 € |
| Ragù sauce tomate, fior di latte, sauce Bolognaise, bresaola, roquette | 22 € |
| Scamorza sauce tomate, fior di latte, scamorza et speck (jambon fumé) | 22 € |
| Prosciutto sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, roquette | 22 € |
| Bufala sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme | 22 € |
| • Bresaola sauce tomate, fior di latte, champignons, bresaola, roquette (sup huile de truffe blanche 2€) | 22 € |
| PIZZE BIANCHE individuelle | |
| Capra fior di latte, chèvre de pays (miel sur demande) | 16 € |
| Fromaggi fior di latte, gorgonzola, fontina, scamorza, parmesan | 17 € |
| Vegetariano fior di latte, champignons, aubergines, roquette et copeaux de parmesan | 18 € |
| Pancetta fior di latte, champignons, pancetta, parmesan | 18 € |
| Mortadella pistache et burratina, fior di latte, mortadella | 22 € |
| Al pesto fior di latte, pesto, Stracciatella, jambon de Parme | 22 € |
| Ingrédients supplémentaires sur demande Base sans gluten Schär sup 4 € | |
| DOLCI | |
| Amaretti biscuit moelleux aux amandes (sans gluten) | 3,00 € |
| Café Italien expresso accompagné d'un amaretti et une praline Gianduia | 6,30 € |
| Sorbet citron ou mandarine ou framboise | 7,00 € |
| Affogato glace vanille arrosée d'un café expresso ou décaféiné | 7,00 € |
| Glace italienne vanille ou goût de la semaine avec au choix caramel salé / chantilly / smarties | 8,00 € |
| Fondant au chocolat (fait maison) avec son caramel salé ou chantilly ou glace vanille | 9,00 € |
| • Panna Cotta à la vanille bourbon (fait maison), coulis de fruits rouges ou cerises amarena (sup 1€) | 9,00 € |
| Tiramisu au café (fait maison) et amaretto (alcool d'amande) | 10,00 € |
| Coupe Amarena glace Italienne à la vanille, cerises amarena et chantilly | 10,00 € |
| Petit baba au rhum accompagné de chantilly | 10,00 € |
| Focaccia au Nutella (commande début de service) | 11,50 € |

Un plat par personne one dish per person

• Sorbet mandarine au limoncello ou sorbet citron et vodka

Tous nos plats et vins sont à emporter

N'oublier pas de poster vos story sur Instagram @lacantina_stremydeprovence Tél : 04 90 90 90 60

11,50 €

a Cantina