

IBAL.

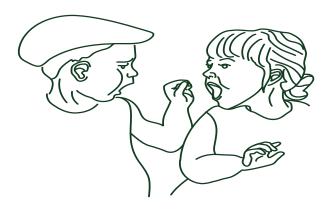
C'est une cuisine italienne revisitée.

Des produits frais et de saison.

Des moments de partage.

Un savoir-faire traditionnel.

Un appel à la gourmandise, en « meute » ou en solitaire,



On y vient dévorer les spécialités dans un cadre chaleureux et authentique.

ANTIPASTI

Piatto di Antipasti (assortiment)

Pour 2 19,90€

Piatto di Antipasti (assortiment)

Pour 4 37.90€

Piatto di salumi e formaggio (charcuterie et fromage)

Pour 2 19.90€

Piatto di salumi e formaggio

Pour 4 37.90€

Piatto di antipasti vegetariane

Pour 2 18.90€

Burrata à l'huile d'olive et sa focaccia au romarin

11.90€

^{*}Tous nos plats et desserts sont réalisés à base de produits frais de saison, locaux ou italiens.

INSALATA

Caprese: salade, tomate, mozzarella Buratta, pesto, olives, focaccia

14.90€

Caesar : salade romaine, tomate, filet de poulet mariné au citron et à l'ail, copeaux de Grana Padano, œuf poché, croûtons

15.90€

L'Italienne: salade romaine, tomate, aubergines grillées, courgettes grillées, mozzarella Burrata, jambon cru, vinaigrette balsamique, gressins

16.90€

^{*}Tous nos plats et desserts sont réalisés à base de produits frais de saison, locaux ou italiens.

PANE CUNZATO

Le F	Pane	Cunz	ato e	st ur	ie spė	écialité	de Sic	ile,	des	îles éo	lienı	ies. Ce
plat	est	com	posé	đe	pain	grillé	frotté	à	l'ail,	garni	de	divers
ingr	'édie	ents e	t sur	mon	té ďu	ine sala	ide. C'e	st (copi	eux et	déli	cieux l

Pane Caprese: tomate, mozzarella, roquette, pesto

12,90€

Pane Caprese con Tonno: thon, roquette

14.90€

Pane Salina: tomate, aubergines grillées, courgettes grillées, ricotta, câpres, pesto, herbes fraîches, roquette

16.90€

Pane IBAL: tomate, stracciatella, courgettes grillées, jambon truffé, pistaches, pesto, carpaccio de truffes, roquette

18.90€

MENU ENFANT: 1 pizza Bambino. 1 sirop à l'eau et 1 boule de glace. 10.90€

^{*}Tous nos plats et desserts sont réalisés à base de produits frais de saison. locaux ou italiens

PIZZA

• Margherita: sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, tomates cerises rôties, basilic et crème balsamique

12,90€

• Calzone: sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, champignons émincés, œuf Bio, jambon blanc truffé

15.90€

• Antipasto: sauce tomate La Nostra Salsa, aubergines grillées, courgettes grillées, tomates cerises rôties, mozzarella Fior di latte, roquette, pignons de pin grillés

15.90€

• Truffatina : pesto de champignons, mozzarella Fior di latte, jambon blanc truffé, copeaux de truffés, pistaches grillées

19.90€

• Cruda: crème fraîche, mozzarella Fior di latte, tomates fraîches, Burrata, pesto, roquette

15.90€

• Etna: crème de poivrons rôtis, mozzarella Fior di latte, Guanciale, piment d'Espelette, ail confit et pistaches grillées

16.90€

• 4 formaggi : sauce tomate La Nostra Salsa ou crème fraîche, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, taleggio, Pecorino

16.90€

• Mastunicola : crème fraîche. Pecorino. Guanciale. oignons rouges frais. œuf Bio

15.90€

• Vésuvio : sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, chorizo, oignons rouges, Burrata, roquette

16.90€

• Frutti Di Mare : sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, cocktail de fruits de mer, persillade, anchois

17.90€

DESSERTS

• Tiramisù original 7.90€ • Tiramisù au Limoncello 7.90€ • Tiramisù Chocolat Noisettes Pistaches 7.90€ • Cannoli classique: riccota 6.90€ • Cannoli Al Pistacchio 7.90€ • Affogato: Café et boule de glace au choix 4.90€ • Glace 2 boules ou 3 boules « Antica Gelateria Del Corso » 4,90€ / 6,90€ • Cannoli Chocolat Noisettes 7.40€ • Crème brûlée aux agrumes: Limoncello et zestes d'orange confits. 7.90€

^{*}Tous nos plats et desserts sont réalisés à base de produits frais de saison, locaux ou italiens