

IBAL

IN BOCCA AL LUPO

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 Burrata, 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 Pane Cunzato est une spécialité de Sicile, des îles éoliennes. Ce plat est composé de pain grillé frotté à l'ail, garni de divers ingrédients et surmonté d'une salade. C'est copieux et délicieux !

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 truffes, 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€

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

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*