

IBAL

IN BOCCA AL LUPO

IBAL.

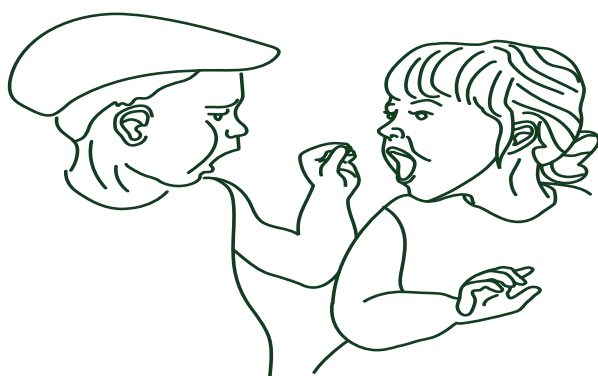
C'est une cuisine italienne revisitée.

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€

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

11.90€

INSALATA

Inverno : roquette, poire, gorgonzola, jambon cru, pistaches grillées, copeaux de Grana Padano, vinaigrette balsamique

16.90€

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

15.90€

L'Italienne : salade romaine, butternut rôti, endives rouges, 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 Inverno : crémeux ricotta pesto, poire, gorgonzola, pistaches grillées, jambon cru, roquette, copeaux de Grana Padano, huile d'olive et crème balsamique 17.90€

Pane « Il Delfino » : crémeux ricotta pesto, pommes de terre vapeur, endives rouges, saumon fumé, câpres, roquette, citron, huile d'olive et crème balsamique 18.90€

Pane IBAL : pesto, stracciatella, butternut rôti, jambon truffé, pistaches grillées, carpaccio de truffes, roquette, huile d'olive et crème balsamique 18.90€

LA NOSTRA PASTA

Agnolotti aux truffes, crème de champignons et copeaux de truffes 16.90€

Agnolotti Figue Pecorino, crème de parmesan 14.50€

Pasta Al Limone 12.90€

Rigatoni all'amatriciana, guanciale, pecorino 14.50€

Pasta alla carbonara 14.90€

**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, basilic
12.90€
- Calzone « chausson ou ouverte » : sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, champignons émincés, œuf Bio, jambon blanc truffé
15.90€
- La Zucca Butternut : crémeux butternut, mozzarella Fior di latte, butternut rôti, gorgonzola, roquette, pignons de pin grillés
15.90€
- Tartufo : crémeux champignons, mozzarella Fior di latte, jambon blanc truffé, copeaux de truffes, pistaches grillées
19.90€
- Pizza Nordica : crémeux citron aneth, mozzarella Fior di latte, saumon fumé.
18.90€
- Etna Inverno : sauce tomate La Nostra Salsa, 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€
- Al caprino : sauce tomate La Nostra Salsa, mozzarella Fior di latte, poire, fromage de chèvre, miel, roquette et huile d'olive
17.90€
- Caccio e pepe : crème fraîche, mozzarella Fior di latte, Pecorino, poivre blanc Sarawak, huile d'olive
16.90€
- Pizza delle Alpi : crème fraîche, mozzarella Fior di latte, pommes de terre, raclette de Savoie, Guanciale, oignons rouges
16.90€

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

DESSERTS

- Tiramisù original 7.90€
- Tiramisù Cacahuètes et Pistaches 7.90€
- Tiramisù Chocolat Noisettes Pistaches 7.90€
- Cannoli classique : ricotta et pépites de chocolat 7.40€
- Cannoli Al Pistacchio 7.90€
- Cannoli Chocolat Noisettes 7.90€
- Affogato : café et boule de glace au choix 4.90€

- Crème brûlée aux agrumes : Limoncello et zestes d'orange confits 7.90€
- Panettone façon « pain perdu », glace vanille 8.90€
- Glace 2 boules ou 3 boules « Antica Gelateria Del Corso » 4.90€ / 6.90€

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