

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

	Normales	Géantes
Pizzas	€	€
Pantagruele (tomates cerise, mozzarella de Bufflonne, basilic)	9,00	11,00
Gargantuà (mozzarella, fromage à pâte pressée type Fontina, saucisse, salami piquant, basilic).	8,00	10,00
Panurge (sauce tomate, fromage à pâte filée type Burrata, saucisse, roquette)	10,50	12,50
Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic)	5,50	7,50
Napoletana (sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan)	6,00	8,00
Marinara (sauce tomate, ail, basilic, persil)	5,50	7,50
Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon)	8,00	10,00
Funghi (sauce tomate, mozzarella, champignons)	7,30	9,30
Cipolle (sauce tomate, mozzarella, oignons)	7,30	9,30
Greca (sauce tomate, mozzarella, olives noires, origan)	7,80	9,80
Calzone (sauce tomate, mozzarella, jambon)	9,00	11,00
Formaggi (sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte persillée type Gorgonzola, fromage à pâte pressée type Fontina)	8,00	10,00
4 Stagioni (sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives noires, champignons)	8,00	10,00
Vegetariana (sauce tomate, Parmesan, aubergines, poivrons, courgettes, épinards, olives noires, basilic)	8,00	10,00
Tedesca (sauce tomate, mozzarella, saucisse de Francfort, pommes frites)	8,00	10,00
Melanzane (sauce tomate, mozzarella, aubergines, Parmesan, basilic)	8,00	10,00
Genovese (sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte persillée type Gorgonzola, oignons, jambon)	8,00	10,00
Viziosa (sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte pressée type Fontina, saucisse de Francfort, bacon).	8,00	10,00
Italia (sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte molle type Stracchino , roquette)	8,00	10,00
Gorgo e pere (mozzarella, fromage à pâte persillée type Gorgonzola, poires)	8,00	10,00
Gamberetti e zucchini (mozzarella, crevettes, crème, courgettes, roquette)	10,00	12,00



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

	Normales	Géantes
Pizzas	€	€
Diavola (sauce tomate, mozzarella, salami piquant)	8,00	10,00
Rustica (sauce tomate, mozzarella, oignon, bacon, saucisse)	8,50	10,50
Trevisana (mozzarella, salade rouge type Trevisana, olives noires, saucisse, fromage à pâte persillée type Gorgonzola)	9,80	11,80
Certosina (tomates cerise, mozzarella, fromage à pâte molle type Stracchino, charcuterie séchée et poivrée type Speck)	9,80	11,80
Parma (sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Parme)	9,80	11,80
Salsiccia e Friarelli (mozzarella, saucisse, pousses de navet)	8,50	10,50
Carciofi (only in season) (mozzarella, artichauts frais, Parmesan)	10,80	12,80
Porcini (only in season) (mozzarella, cèpes, ail, persil)	12,00	14,00
Valtellinese (sauce tomate, mozzarella, charcuterie séchée type Bresaola, roquette)	11,50	13,50
Castelmagno (mozzarella, fromage à pâte pressée type Castelmagno, tomates fraîches, salade douce type Sarset)	12,00	14,00

Focacce

(pâte simple avec garnitures)

Con burrata e ciliegino (Avec fromage à pâte filée type mozzarella plus crémeux et tomates cerise)	9,50	11,50
Con lardo (Avec lard)	6,50	9,50
Con speck (Avec charcuterie séchée et poivrée type speck)	8,50	10,50
Della casa (tomates cerise, roquette, salami piquant, fromage à pâte molle type Certosino).	8,00	10,00
Con prosciutto crudo di Parma (Avec jambon cru de Parme)	9,00	11,00
Pere e cioccolato (Paires et chocolat coupée en tranches) - 2-4 personnes . . .	7,50	
	4-8 personnes . . .	9,50
	8-10 personnes . . .	12,50

Suppléments

(Supplément de mozzarella) 1,50

Avec en plus:

- Tomates cerise • Roquette • Salami piquant • olives noires . . . 1,00
- Saucisse • Jambon cuit 1,50
- Mozzarella de Bufflonne • Crème • Artichauts frais
- Charcuterie séchée et poivrée type Speck 2,00
- Jambon cru de Parme 3,00

Couvert inclus

POUR ASSAISONNER NOUS N'UTILISONS QUE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA "ISNARDI"



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Entrées

	€
<i>Bruschetta</i> (pain grillé, ail, tomates cerise)	5,00
<i>Caprese</i> (tomates et mozzarella coupées en tranches)	8,00
<i>Burrata e pomodoro ciliegino</i> (Fromage à pâte filée type mozzarella plus crémeux et tomates cerise) . . .	10,00
<i>Bresaola con mozzarella, pomodoro ciliegino, Sarset</i> (Type de charcuterie séchée avec mozzarella, tomates cerise, salade douce type "Sarset")	9,00
<i>Prosciutto crudo di Parma</i> (20 mois) <i>con melone</i> (Jambon cru de Parme avec melon)	9,00
<i>Prosciutto crudo di Parma</i> (20 mois) <i>con mozzarella di Bufala</i> (Jambon cru de Parme avec mozzarella Bufflonne)	10,50
<i>Carne Albese con Porcini</i> (gîte de veau cru et cèpes coupés finement)	10,00
<i>Carne Albese con Castelmagno</i> (gîte de veau cru et fromage Castelmagno coupé en tranches fines)	10,00
<i>Cocktail di gamberetti</i> (crevettes avec sauce Aurore)	9,00
* <i>Polipo con pomodoro fresco e rucola</i> (Poulpe avec tomates fraîches et roquette)	9,00
<i>Cozze alla marinara</i> (ail, persil, vin blanc, citron)	8,00

Premier plats

* <i>Spaghetti Pantagruele</i> (Spaghetti avec sauce tomate, basilic, bacon, piment)	8,50
* <i>Fusilli panna pomodoro pesto</i> (Pâtes courtes type "Fusilli" avec crème, sauce tomate et pistou) . . .	8,50
<i>Penne all'arrabbiata</i> (Pâtes courtes type "Penne" avec sauce tomate, piment, persil, ail)	8,00
<i>Tagliolini pomodoro ciliegino e basilico</i> (Pâtes longues type "Tagliolini" avec tomates cerise et basilic)	8,00
<i>Tagliolini con porcini e Castelmagno</i> (Pâtes longues type "Tagliolini" avec cèpes et fromage à pâte pressée type Castelmagno)	10,00
<i>Gnocchi salsiccia porcini</i> (Gnocchi avec saucisse et cèpes)	9,50
<i>Gnocchi alla sorrentina</i> (Gnocchi avec sauce tomate, mozzarella, basilic)	8,50
<i>Risotto con porcini</i> (Risotto aux cèpes)	9,50
* <i>Vesuvio gamberetti e zucchini</i> (avec crevettes et courgettes)	10,00
<i>Penne vodka e salmone</i> (Pâtes courtes type "Penne" avec sauce tomate, crème, saumon, vodka, persil)	9,00
* <i>Spaghetti alle vongole veraci</i> (Spaghetti avec coques, ail et persil)	10,00

* Congelé

* Pâtes de Gragnano (pâtes plus rugueuses)



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Deuxièmes plats

	€
<i>Misto carne ai ferri con verdure</i> (Variété de viandes grillées avec légumes: veau, poulet, saucisse de porc, saucisse de Francfort, aubergines, courgettes, salade rouge type Trevisana)	15,00
<i>Stracciata di vitello con Castelmagno - Sarset</i> (Déchirée de veau au fromage à pâte pressée type Castelmagno et salade douce type "Sarset")	13,00
<i>Fritto di porcini</i> (Friture de cèpes)	12,50
<i>Finissima rucola e pomodoro ciliegino</i> (Viande très fine de veau avec roquette et tomates cerise)	11,00
<i>Tagliata rucola e pomodoro ciliegino</i> (Type d'entrecôte coupée en tranches épaisses avec roquette et tomates cerise)	13,50
<i>Paillarda di vitello</i> (Bifeck de veau grillé)	9,00
<i>Scaloppine di vitello</i> (Escalopes de veau: au vin blanc, au citron, à la liqueur Marsala, à la sauce tomate ail et persil, aux cèpes (+€2,00)	10,00
<i>Filetto ai ferri</i> (Filet grillé)	16,50
<i>Filetto con porcini</i> (Filet aux cèpes)	18,50
* <i>Filetto di branzino alla mugnaia</i> (Filet de bar pané dans la farine et frit)	12,00
<i>Calamari freschi</i> (Calmars frais grillés ou friture)	13,50

Garnitures

<i>Spinaci lessi o al burro</i> (Epinards bouillis ou au beurre)	5,00
<i>Verdure ai ferri</i> (Légumes grillés: aubergines, courgettes, salade rouge type Trevisana, poivrons, tomates)	7,00
* <i>Patatine fritte</i> (Pommes frites)	4,50
<i>Insalata mista</i> (Salade mixte : laitue, roquette, salade rouge type Trevisana, tomate, carotte, salade douce type Sarset)	4,50
<i>Fagiolini, pomodori, patate lesse</i> (Haricots verts, tomates, pommes de terre bouillies)	6,00
<i>Niçoise</i> (laitue, salade douce type Sarset, salade rouge type Trevisana, tomates, carottes, thon, maïs, mozzarella, olives noires)	9,00

Fromages

<i>Burrata</i> (Fromage à pâte filée type mozzarella plus crémeux)	9,00
<i>Misto di formaggi</i> (Variété de fromages: Fromage à pâte persillée type Gorgonzola, fromage à pâte pressée type Fontina d'Aoste, Parmesan, fromage à pâte pressée type Scamorza)	7,50
<i>Mozzarella di bufala</i> DOP (Mozzarella de Bufflonne DOP)	6,00
<i>Scamorza affumicata al forno</i> (Fromage à pâte pressée type Scamorza fumé au four)	5,00

*CONGELÉ

