



# *Menu*

*Nos formules du midi*  
du lundi au vendredi

<b>PLAT DU JOUR</b> .....	<b>9,00€</b>
<b>1/2 PIZZA ET SALADE VERTE</b> .....	<b>9,00€</b>
<b>(RÉGINA, PECORA, VEGETARIENNE)</b>	
<b>DESSERT DU JOUR</b> .....	<b>4,00€</b>



# BOISSONS

## COCKTAILS

Punch (jus de fruit, rhum) .....	6,90€
Fenelon .....	6,90€
Tequila sunrise .....	6,90€

Gin tonic .....	6,90€
Americano .....	6,90€

## APÉRITIFS D'ITALIE

Kir italien .....	4,90€
Sambucca .....	4,90€
Marsala amande .....	4,90€



## APÉRITIF FRANÇAIS

Kir cassis, mûre, pêche .....	3,50€
Ricard .....	2,90€
Muscat .....	3,40€

Martini rouge, blanc .....	4,10€
Porto Rouge .....	4,10€
Spritz .....	6,90€

## BIÈRES PRESSION

Stella 25cl .....	2,90€
Stella 50cl .....	5,70€
Nos bieres italiennes 33cl .....	5,40€

Leffe 25cl .....	3,90€
Leffe 50cl .....	7,50€

## ALCOOLS FORTS

Vodka, Whisky, Rhum, Gin, Tequilla (adjuvant 1,50€) .....	5,90€
CHIVAS, DIPLOMATICO .....	

## DIGESTIF

Get, Manzana, Eau de vie de poire ou prune, Armagnac, Cognac, Calvados .....	5,90€
Amaretto, Limoncello, Grappa .....	5,90€

## BOISSONS FRAICHE

Coca-cola, Perrier, Schweppes, Orangina, Thé glacé .....	3,30€
Diabolo .....	2,50€
Sirop .....	2,10€

## BOISSONS CHAUDES

cafe, déca .....	1,90€		
double cafe .....	3,50€	Cappuccino .....	4,90€
Chocolat .....	3,90€	Café crème .....	3,50€
thé, tisane .....	3,50€	Irish coffee .....	7,90€

## EAUX

san pellegrino 0,50cl .....	5,00€	1,00L .....	6,90€
vittel 0,50cl .....	5,00€	1,00L .....	6,90€

## NOS VINS DE FRANCE



Pichet maison 25cl (Rouge, rosé, blanc) .....	5,20€
Pichet maison 50cl (Rouge rosé, blanc) .....	7,90€
Pichet maison 1L (Rouge, rosé, blanc) .....	14,90€
Verre de vin (Rouge, rosé ou blanc) .....	3,50€
Verres de vins spéciaux .....	4,00€

### ROUGE AOC

BORDEAUX 75cl .....	24,00€
CAHORS 75cl Maison Neuve .....	18,50€
PIC SAINT LOUP 75cl .....	22,00€

### ROSE AOC

La vie en Rose Sud-ouest 75cl .....	19,00€
PIC SAINT LOUP 75cl .....	22,00 €

### BLANC

Chardonnay "Camille" 75cl .....	19,00€
Côte de Gascogne moelleux "Chambre d'amour" .....	25,00€

## NOTRE SÉLECTION D'ITALIE



### VINS ROUGES

Chianti 75cl .....	19,50€.
Bardolino 37,5cl .....	12,50€
Bardolino 75cl .....	19,50 €

### VIN ROSES

Bardolino 37,5cl .....	12,50€
Bardolino 75cl .....	19,50 €

### VIN EFFERVESCENTS

Lambrusco Rouge douxl .....	19,90 €
Lambrusco Rouge sec .....	19,90€

## ANTIPASTI

Planche de charcuterie Italienne .....	9,90 €
Foie gras et confiture de figes .....	9,90€
Plateau gourmand .....	18,00€
<i>Jambon de pays, porchetta, coppa, spinata, bresaola, melon, taleggio, provolone, bille de mozzarella.</i>	
L'entrée fraîcheur .....	7,50€
<i>Roquette, tomates, mozzarella cerise, basilic, olives noires, oignons rouges</i>	
La Giminano .....	7,50€
<i>Salade, courgettes, effilochés de bresaola, tomate cerise, taleggio</i>	

## INSALATE

Quercy .....	18,00 €
<i>Salade verte, magrets séchés, gésiers, pomme fruit, foie gras, noix</i>	
Parma .....	14,00 €
<i>Salade verte, jambon de pays, courgettes grillées, poivrons marinés, copeaux de parmesan</i>	
Caprese .....	14,50€
<i>Véritable mozzarella di buffalo, tomates, huile d'olive, basilic, roquette, billes de mozzarella</i>	
L'italienne .....	15,50€
<i>Salade verte, coeur d'artichaut, saumon fumé, parmesan, basilic, tomates cerises</i>	
Salade verte .....	3,90€



## PIATI

Côte de boeuf 450g .....	26,00 €
<i>Pommes de terres sautées ou frites maison</i>	
Pièce du boucher .....	15,00 €
<i>Pommes de terres sautées ou frites maison</i>	
Confit de canard .....	15,00€
<i>Pommes de terres sautées ou frites maison</i>	
Assiette complète .....	20,00€
<i>Salade verte, tranche de foie gras, Confit de canard, tranche de magrets séchés, cabécou, frites maison</i>	
Osso bucco de veau et tagliatelles .....	16,00€
BURGER ITALIEN .....	15,50€
<i>sauce tomate ,steack haché, oignon rouge, mozzarella, parmesan , spinata,roquette</i>	
BURGER QUERCYNOIS .....	15,50€
<i>Salade verte, Steak haché, sauce foie gras, noix, bleu gourmand, magrets fumés, oignons confits, tomate, frites maison</i>	

## PASTA

Lasagnes bolognaises maison ..... 12,90€

*Cuites au four, servies avec une salade verte*



La salmone ..... 15,00€

*Tagliatelles, crème d'asperge, saumon fumé, tomates séchées, aubergine confite*

Tagliatelles Pizzaoïla ..... 12,50€

*Huile d'olive et basilic, roquette, tomates cerises, mozzarella fraîche*

Tagliatelles Carbonara ..... 13,00€

*Sauce à la crème, lardons fumés, jaune d'oeuf, parmesan*

Tagliatelles Truffada ..... 15,00€

*Sauce crémée aux truffes, émincés de poulet*

## MENU BAMBINO 9,90€

1 mini pizza ou tagliatelles jambon beurre

1 Glace bambino (parfum au choix)

1 Diabolo ou sirop à l'eau

## BRUSCHETTA (Tartines italiennes)

Toutes nos Bruschetta sont accompagnées de salade verte.

L'italienne..... 15,00€

*Tranche de pain, sauce tomate, mozzarella, oignon rouge, gorgonzola, coppa, jambon de pays, parmesan*

La Venisienne..... 15,00€

*Tranche de pain, crème fraîche, mozzarella, oignon rouge, fruits de mer, roquette, saumon fumé, tomate séchées*

La Figeacoise ..... 15,00€

*Tranche de pain,, sauce tomates, mozzarella, gésiers, magret fumé, pomme, noix, cabécou*

## PIZZAS :

La pécora ..... 10,00€

*Base tomate, cantadora, miel, rocamadour*

4 saisons ..... 11,00€

*Base tomate, cantadora, coeur d'artichaut, aubergine, poivron rouge, porchetta, olives noires*

Regina ..... 10,50€

*Base tomate, cantadora, champignon de paris, porchetta, olives noires*



La strada ..... 12,00€

*Base tomate, cantadora, courgette, jambon de pays, roquette, parmesan*

La calzone ..... 13,00€

*Base tomate, cantadora, champignons forestiers persillés, bresaola, oeuf, crème 5 fromages*

La margarita ..... 9,00€

*Sauce tomate, mozzarella, olives noires, basilic frais*

La salmone ..... 14,00€

*Base crème d'asperge, mozzarella, oignon rouge, tomate confite, saumon fumé, olive noire*

L'orientale ..... 12,50€

*Base tomate, merguez, mozzarella, oignon rouge, coriandre, olives noires, tomate cerise*

La marinara ..... 13,00€

*Base tomate, mozzarella, ail confit, basilic frais, olives noires, goutte de poivrons*

La romaine ..... 15,00€

*Base tomate, mozzarella di bufala, anchois, capre, basilic frais, olive noire, goutte de poivron*



La rustica ..... 15,00€

*Base crème tomaté, cantadora, scamorza fumé, oignons rouge, pencetta, tomate confites, basilic, olive noire*

La forestière ..... 16,00€

*Base tomate, mozzarella, mélange de champignons persillade, brésaola, provolone, roquette, tomate cerise*

L'italienne ..... 16,00€

*Base tomate, mozzarella, courgette, poivron, burrata, tomate cerise, basilic*

La végé ..... 12,00€

*Base tomate, mozzarella, courgettes, aubergine, poivrons, coeur d'artichaut mariné tomaté, persillade, base crème 5 fromages*

La fromaggi ..... 11,10€

*Base tomate, mozzarella, taleggio, bleu, provolone, basilic*

La truffada ..... 12,00€

*Base crème tomaté, scamorza, effiloché de poulet, courgette, crème de truffe, cerfeuil, goutte de poivron*

La pavarotti ..... 13,00€

*Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, tomate fraîche, oeuf, crème fraîche*

La Quercynoise ..... 13,00€

*Base crème, mozzarella, roquefort, pruneaux, magret de canard fumé, lardon*

La périgourdine ..... 17,00€

*Base tomate, mozzarella, champignons, magret fumé, gésiers, tranche de foie gras maison*

L'Alberto tomba ..... 14,00€

*Pizza façon baguette garni à la mozzarella, gorgonzola, crème accompagnée de charcuterie italiennes*

## PIZZAS :

La margarita..... 8,00€

Sauce tomate, mozzarella, olives noires, basilic frais

La pécora ..... 9,00€

Base tomate, cantadora, miel, rocamadour

4 saisons ..... 9,00€

Base tomate, cantadora, coeur d'artichaut, aubergine, poivron rouge, porchetta, olives noires

Regina ..... 9,00€

Base tomate, cantadora, champignon de paris, porchetta, olives noires

La strada ..... 10,00€

Base tomate, cantadora, courgette, jambon de pays, roquette, parmesan

La calzone ..... 10,00€

Base tomate, cantadora, champignons forestiers persillés, bresaola, oeuf, crème 5 fromages

La salmone .....

base crème à usperge, mozzarella, oignon rouge, tomate confite, saumon fumé, olive noire

L'orientale ..... 12,50€

Base tomate, merguez, mozzarella, oignon rouge, coriandre, olives noires, tomate cerise

La marinara ..... 13,00€

Base tomate, mozzarella, ail confit, basilic frais, olives noires, goutte de poivrons

La romaine ..... 15,00€

Base tomate, mozzarella di bufala, anchois, capre, basilic frais, olive noire, goutte de poivron

La rustica ..... 13,00€

Base crème tomaté, cantadora, scamorza fumé, oignons rouge, pencetta, tomate confites, basilic, olive noire

La forestière..... 16,00€

Base tomate, mozzarella, mélange de champignons persillade, brésaola, provolone, roquette, tomate cerise

L'italienne ..... 10,00€

Base tomate, mozzarella, courgette, poivron, burrata, tomate cerise, basilic

La végé ..... 9,00€

Base tomate, mozzarella, courgettes, aubergine, poivrons, coeur d'artichaut mariné tomaté, persillade, base crème 5 fromages

La fromaggi ..... 9,00€

Base tomate, mozzarella, taleggio, bleu, provolone, basilic

La truffada..... 12,00€

Base crème tomaté, scamorza, effiloché de poulet, courgette, crème de truffe, cerfeuil, goutte de poivron

LA pavaratti ..... 13,00€

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, tomate fraîche, oeuf, crème fraîche

La Quercynoise ..... 11,00€

Base crème, mozzarella, roquefort, pruneaux, magret de canard fumé, lardon

La périgourdine ..... 14,00€

Base tomate, mozzarella, champignons, magret fumé, gésiers, tranche de foie gras maison

L'Alberto tomba ..... 12,00€

Pizza façon baguette garni à la mozzarella, gorgonzola, crème accompagnée de charcuterie italiennes





## DOLCI

Nougatine glacée .....	4,90€
Tiramisu .....	5,50€
<i>La vraie recette avec le mascarpone, café, amaretto et biscuits</i>	
Panna cotta.....	5,50€
Fondant au chocolat.....	5,90€
<i>Servi avec une boule de glace vanille et chantilly</i>	
Café gourmand .....	6,90€

## GELATI

Coppa Nocciolina .....	7,00€
<i>3 boules noisette, ristretto, chantilly, éclats de noisette</i>	

Coppa Limoncello.....	7,00€
<i>3 boules citron, limoncello</i>	

Dame blanche .....	7,00€
<i>3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	

Café liegeois .....	7,00€
<i>2 boules cafés, 1 boule vanille, coulis café, chantilly</i>	

Chocolat liegeois.....	7,00€
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat,, chantilly</i>	

Banana split .....	7,00€
<i>1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, banane fruit, coulis de chocolat, chantilly</i>	

Coppa Amarena.....	7,00€
<i>3 boules vanille, cerise griottes fruit, chantilly</i>	

g	
Coupe COLONEL .....	

## NOS PARFUMS

Noisette, vanille, chocolat, café fraise, rhum-raisins, menthe chocolat, citron, mangue



1 boule.....	1,90€
2 boules.....	3,70€
3 boules.....	5,30€

Supplément .....	1,00€
<i>Chantilly ou coulis</i>	