Buon Appetito

ENTRÉES

ARANCINO AL RAGU DE BŒUF ..... 7€50
Farci bœuf et veau, tomate, petits pois, mozzarella sur base de coulis de tomates crues, olives séchées

BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTES ..... 11€00

BURRATA TRUFFÉE
120 g - Tomates cerise à l'huile d'olive et basilic ..... 11€50

MOZZARELLA DI BUFALA & PESTO DE BASILIC, PIGNONS DE PINS ..... 10€50
200 g - Pesto de basilic, pignons de pins, tomates cerise, origan, crème de balsamique

FRITO MISTO
Friture de crustacés et poissons, Sauce aïoli ..... 12€00

ANTIPASTI ..... 18€50
Friture de crustacés et poissons, aïolie, focaccia farcie aux tomates confites, saumon fumé, stracciatella, pépites de parmesan, rillettes de thon, Nduya calabrèse, poivrons farcis fromage et miel, spek, artichauts

CHARCUTERIE ITALIENNE & FROMAGES ..... 12€00

MENU CLASSICO 13€50

Du mardi au jeudi midi & soir, le vendredi midi, sauf veille et jours fériés

AU CHOIX :

PÂTES CRÈME, JAMBON ET MUSCADE
ou **PÂTES CRÈME ET BOLOGNAISE**
ou **PÂTES CRÈME & CHAMPIGNONS**
ou **1 ARANCINI AVEC SALADE MIXTE**
ou **PIZZA MARGHERITA, MOZZARELLA, JAMBON**
PLUS : **1 BOISSON**
Eau, Soda, Bière Jupiler ou Verre de vin*

MENU BAMBINO 10€00

AU CHOIX :

BÂTONNETS DE POULET AVEC FRITES
ou **CARBONARA** ou **BOLOGNAISE**
ou **MINI PIZZA MARGHERITA**
PLUS : **1 BOISSON,**
PLUS : **1 BOULE DE GLACE**

COCKTAILS*

AMÉRICANO AU PROSECCO ..... 14 cl — 7€50
Vermouth, Martini blanc, Campari, Prosecco

CAÏPIRINHA ..... 14 cl — 7€50
Rhum, cachaça, citron vert

CUBA LIBRE ..... 14 cl — 7€50
Rhum, coca, citron

GIN FIZZ ..... 14 cl — 7€90
Gin aromatisé, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse

GIN HENDRICKS ..... 4 cl — 8€50

MOJITOS ..... 20 cl — 7€50
Rhum blanc Saint-James, soda, menthe, citron vert

SEX AND THE BEACH ..... 20 cl — 7€50
Vodka, jus d'orange, sirop de grenadine

MOSCOUMULE ..... 20 cl — 8€00
Vodka, ginger beer, citron

PINA COLADA ..... 20 cl — 8€00
Rhum blanc, jus ananas, lait de coco

ROYAL MARTINI ..... 14 cl — 7€50
Martini bianco, Prosecco, citron

ROYAL PAUSA GUSTO ..... 12 cl — 9€00
Amaretto cerise sur une base de champagne Collet

SPRITZ « L'apéro préféré des Italiens » ..... 20 cl — 7€50
Classic : Prosecco, Aperol, soda ou Limoncello ou Campari

TUTTI FRUTTI ..... 20 cl — 7€50
Rhum, orange, abricot, pomme, ananas, banane, sirop de grenadine

BELLINI ..... 20 cl — 7€50
Crème de pêche, Prosecco

COCKTAILS SANS ALCOOL

FRAGOLA COCO ..... 20 cl — 6€90
Jus de fraise, de coco et sirop de cerise

VIRGIN COLADA ..... 20 cl — 5€90
Jus ananas, lait de coco

VIRGIN MOJITO ..... 20 cl — 5€90
Soda, menthe, citron vert

VIRGIN TUTTI FRUTTI ..... 20 cl — 6€20
Orange, abricot, pomme, ananas, banane, sirop de grenadine

PÂTES FRAÎCHES MAISON

SPAGHETTI CARBONARA ..... 14€50
Jaune d'œuf, lardons, pecorino romano

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE ..... 14€50
Sauce tomate, bœuf haché

SPAGHETTI THAÏ ..... 17€00
Poulet, légumes, poivrons, œuf, épices thaï

SPAGHETTI À L'AIL ..... 15€00
Tomates séchées, persil plat, huile d'olives

CREMOSA ..... 16€50
Pistache, burrata, pecorino, romano, mortadella croustillante

GRANCHI DI FIUME ..... 17€00
Scampis, copeaux de parmesan, crème, concassé de tomates, pousses d'épinards

CURRY CHORIZO ..... 16€00
Tomates cerise, spek, chorizo, crème, curry, mozzarella

TARTUFO ..... 18€50
Crème de truffe noire, fromage, crème fraîche, jambon, champignons, stracciatella

SAUMON ..... 17€00
Crème, tomate, pousses d'épinards

TOSCANA ..... 15€00
Bolognaise, champignons, jambon, crème, mozzarella

5 FROMAGES ..... 14€50
Parmesan, gorgonzola, taleggio, mozzarella, provolone

CH'TI MAROILLES ..... 16€00
Crème légère, maroilles, chorizo, jaune d'œuf

PESTO ..... 15€00
Basilic, pignons de pin, stracciatella

TRILOGIE ..... 18€50
Tartufo, saumon, toscana

GORGONZOLA ..... 17€00
Cebette, gorgonzola, saucisse fumée

PÂTES FRAÎCHES EN XL ..... 8€00

SUPPLÉMENT

Jambon de Parme ..... 4€50
Burrata, 120 g ..... 6€50

PÂTES FRAÎCHES FARCIES & RISOTTI

RAVIOLIES FARCIES CHÈVRE ET MIEL ..... 17€00

RAVIOLES DU CHEF ..... 17€00
Farcies bœuf et porc rôti, sauce crème, champignons, jambon, tomate, mozzarella

RAVIOLES PROSCIUTTO ..... 17€00
Farcies bœuf et porc rôti, sauce crème, jambon, petits pois, muscade

QUADRATI ..... 19€50
Farci Ricotta, crème de truffe

GIRASOLI ..... 17€00
Burrata, tomate confite

RISOTTO CRÈME DE TRUFFE, SPECK & CHAMPIGNONS ..... 23€00

RISOTTO FIORENTINA ..... 18€00
Chair à saucisse, mascarpone, pousses d'épinards, stracciatella

NOS EXTRA & SAUCES AU CHOIX

JAMBON DE PARME ..... 4€50

BURRATA 120 g ..... 6€50

MOZZARELLA DI BUFALA 200 g ..... 9€80

SAUCES
Maroilles, poivre ou gorgonzola ..... 3€50

PausaGusto
RISTORANTE

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES : PECORINO ROMANO, GORGONZOLA, MOZZARELLA DI BUFALA & TALEGGIO ..... 10€00

Nous recherchons des produits d'origine, tous nos plats peuvent être emportés.
Nous préférons manquer d'un plat à notre carte plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.
Merci de votre compréhension.

SALADES

CÉSAR ..... 17€50
Laitue romaine, feuille de chêne, tomates cerise, tomates confites, bâtonnets de poulet croustillants, oignons frits, copaux de parmesan, mozzarella di bufala, sauce César

ANTIPASTI ..... 18€50
Friture de crustacés et poissons, aïolie, focaccia farcie aux tomates confites, saumon fumé, stracciatella, pépites de parmesan, rillettes de thon, Nduya calabrèse, poivrons farcis fromage et miel, spek, artichauts

PINSA ROMANA

Pâte légère à base farine de blé, de soja et de riz

SPINACI & SAUMON ..... 17€00
Tomates cerise, saumon, mozzarella, sauce fromagère aux fines herbes, épinards

MAROILLES ..... 16€50
Base crème, lardons, maroilles, oignons

BIANCA TRUFFE ..... 25€00
Crème de truffe, parmigiano Reggiano, mozzarella, champignons, jambon de Parme, roquette

BURGER ..... 17€00
Servi avec frites
Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, oignons caramélisés, speck (bacon), cheddar, sauce burger

PICCANTE ..... 16€50
Tomate, mozzarella, chorizo, Nduja, olives, oignons

4 FROMAGES ..... 16€00
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, copaux de parmesan

DI PARMA ..... 17€50
Concassé de tomate, mozzarella, jambon de Parme, pétales de parmesan, roquette, stracciatella

REGINA ..... 15€50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

SICILIANA ..... 16€50
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, poivrons, origan, artichaut

CALZONE ..... 16€00
Mozzarella, jambon, œuf, sauce tomate, origan

CAPRETTA ..... 16€50
Sauce tomates, mozzarella, chèvre, miel, pistaches, origan, saucisse fumée

PIADINA GENOVESE ..... 16€00
Servie avec salade
Fine pâte, farcie de salade, poulet croustillant, balsamique, cheddar, mozzarella di bufala D.O.P., tomates fraîches

SUPPLÉMENT

Maroilles, jambon, spek, champignons, olives, anchois, capres, oignons ou saucisson milano ..... 2€00
Œuf ..... 1€50
Jambon de Parme ..... 4€50
Burrata, 120 g ..... 6€50
Mozzarella Di bufala, 200 g ..... 9€80

NOS SPÉCIALITÉS

PIÈCE DE BŒUF ..... 21€00
Sauce au choix. Garnie de frites et crudités

MILANÈSE ..... 18€00
Escalope de veau panée, garnie de pâtes

FILET DE POULET & SPECK GRATINÉ AU MAROILLES ..... 18€00
Garni de frites

ÉMINCÉ DE POULET RÔTI À LA FORESTIÈRE ..... 17€00
Garni de frites et salade

CARPACCIO DE FAUX FILET DE BŒUF FUMÉ & MATURÉ ..... 23€00
Garni de frites et salade
Huile d'olive, parmesan, roquette, citron

SALTIMBOCCA DU CHEF ..... 19€50
Garnie de spaghetti
Escalope de veau farcie, sauce crème, champignons, bolognaise

ITALIAN BURGER ..... 18€50
Pain Focaccia. Garni de frites
180 g - Spek, taleggio, cheddar, cornichons, compote d'oignons, roquette, sauce aux oignons caramélisés

ŒUFS COCOTE À LA CRÈME DE TRUFFE ..... 18€50
Garnis de frites, sur une focaccia
Allumettes de spek et chorizo doux, taleggio, crème de truffe et champignons

DUO D'ARANCINI ..... 14€50
Risotto farci, bolognaise, mozzarella, petits pois. Sur base de pesto rosso et olives séchées. Salade mixte

TATAKI DE THON MI-CUIT ..... 23€00
Garni d'un riz blanc parfumé
Avocat, cocombre, huile d'olive, crème de balsamique, sésame, cébette

Pour des raisons d'organisation en cuisine, nous vous informons que tout changement d'ingrédient dans un plat risque d'entraîner un supplément du prix. Merci de votre compréhension. Selon disponibilités, toutes nos viandes sont achetées dans la Région et certifiées Françaises

DESSERTS

MOELLEUX TOUT CHOCOLAT ..... 7€50
Gâteau moelleux chocolat, boule de glace vanille, chantilly

PANNA COTTA
aux fruits rouges ..... 7€00

PANNA COTTA
nectar de mangue ..... 7€00

PAIN PERDU BRIOCHÉ
- Glace passion & coulis mangue, chantilly ..... 8€00
- Glace vanille & coulis caramel beurre salé, chantilly ..... 8€00

CRÈME BRULÉE ..... 7€50

TIRAMISU DELLA CASA ..... 8€00

MINI TIRAMISU ..... La pièce : 2€50
Caramel ou fruits rouges

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 8€00

PROFITEROLES AU NUTELLA ..... 8€50
Avec chantilly

ASSORTIMENT
DE GÂTEAUX SICILIEN ..... 8€50
5 pièces

TARTE TATIN ..... 7€80

CAFÉ GOURMAND ..... 9€00

COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS ..... 8€50
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

CHOCOLAT LIEGOIS ..... 8€50
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

LIMONE ..... 8€50
2 boules citron, 1 boule vanille, chantilly

BIANCA NERA OU DAME BLANCHE ..... 8€50
3 boules stracciatella ou 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

TUTTI FRUTTI ..... 8€50
1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly

AMARENA ..... 8€50
2 boules tiramisu, 1 boule de pistache, coulis de fruits rouges, chantilly

AFTER EIGHT ..... 8€50
3 boules de menthe et chocolat, sauce chocolat, Chantilly

MARTINIQUAISE ..... 8€50
2 boules rhum et raisin, 1 boule passion, coulis de mangue, chantilly

DIGESTIVO* ..... 10€00
3 boules de citron arosées de grappa ou limoncello

COUPES
- 1 boule ..... 3€00
- 2 boules au choix ..... 5€50
- 3 boules au choix ..... 8€00
- Supplément chantilly ..... 1€50

PARFUMS DES GLACES

Vanille • Chocolat noir • Café
Fraise • Pistache
Tiramisu • Caramel beurre salé
Stracciatella • Marrons glacés • Menthe & chocolat
Rhum & raisin

PARFUMS DES SORBETS

Citron • Cassis • Framboise • Passion • Poire Williams

CAFÉ & COMPAGNIE*

CAFÉ FRAPPÉ & CHANTILLY ..... 20 cl 7€00

CAFÉ GOURMAND ..... 9€00

CAPPUCCINO GOURMAND ..... 11€00

IRISH COFFEE ..... 8€00

IRISH COFFEE GOURMAND ..... 15€00

CAFÉ & CHOCOLAT

EXPRESSO / RISTRETTO ..... 2€40

EXPRESSO DOPPIO ..... 4€80

EXPRESSO MACCHIATO ..... 2€80

CAPPUCCINO ..... 4€80

CAPPUCCINO PISTACHE ..... 5€00

THÉ OU TISANE ..... 3€40

LIGUORI*

IRISH COFFEE
OU ITALIAN COFFEE ..... 20 cl 8€00

GET 27 OU 31 ..... 5 cl 5€60

LIMONCELLO ..... 5 cl 5€60

BAILEYS ..... 5 cl 5€60

AMARETTO ..... 5 cl 5€60

VODKA ..... 4 cl 5€90

GRAPPA PIAVE ..... 4 cl 6€00

AMARO DEL CAPO ..... 4 cl 5€50

COGNAC
COURVOISIER VSOP FINE ..... 4 cl 8€50

L'ORGASME GET 27
& BAILEYS ..... 5 cl 7€00

APERITIVI*

PROSECCO	La coupe, 12 cl	6€50
	La bouteille	32€00
ROSÉ PAMPLEMOUSSE	12 cl	5€50
CHAMPAGNE COLLET	La coupe, 12 cl	9€50
	La bouteille	52€00
VIN BLANC LIQUOREUX ZIBIBBO	12 cl	6€00
CAMPARI	6 cl	6€00
KIR PROSECCO	12 cl	7€50
KIR ROYAL	12 cl	10€50
MARSALA AUX AMANDES	vin liqueur, 8 cl	5€00
MARTINI	5 cl	5€50
RICARD	4 cl	4€00
WHISKY COCA	16 cl	8€50
VODKA REDBULL	18 cl	9€00
RHUM AMBRÉ CLÉMENT	4 cl	7€50
VODKA ORANGE	16 cl	7€50

WHISKY*

CLANCAMPBELL	4 cl	6€50
JACK DANIEL'S	4 cl	7€50

BIRRA*

LEFFE BLONDE PRESSION (Bière d'Abbaye)	25 cl	4€00
	33 cl	5€10
	50 cl	7€50
JUPILER PRESSION	25 cl	3€90
	33 cl	4€70
	50 cl	7€40
LEFFE ROUGE PRESSION	25 cl	4€50
	33 cl	5€60
	50 cl	8€00
PANACHÉ	25 cl	3€50
	33 cl	4€10
	50 cl	6€60
MONACO	25 cl	4€00
	33 cl	4€60
	50 cl	7€20
BLANCHE DE CAMBRAI	33 cl	5€30
PICON BIÈRE	33 cl	5€20
MORETTI	33 cl	4€80
DESPERADOS	33 cl	5€10
PAIX DIEU TRIPLE	33 cl	8€00

SOFT

COCA-COLA OU C-C ZÉRO	33 cl	3€90
FANTA ORANGE	25 cl	3€90
TROPICO	25 cl	3€90
FUZTEA - PÊCHE	25 cl	3€90
SCHWEPPES AGRUMES	25 cl	3€90
SIROP À L'EAU	25 cl	3€00
DIABOLO	25 cl	3€70
JUS DE FRUIT (Tomate, orange, pomme, ananas)	25 cl	3€90
GASSOSA (Limonade Sicilienne)	25 cl	3€90

ACQUA

EAU PLATE OXIGENIA	50 cl	3€70
EAU PLAT OXIGENIA	75 cl	4€60
EAU PÉTILLANTE OXIGENIA	50 cl	3€70
EAU PÉTILLANTE OXIGENIA	75 cl	4€90

- **Supplément sirop** ..... 1€00
  Menthe, citron, fraise, grenadine, kiwi ou violette

PausaGusto
RISTORANTE

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

FORUM 03 27 74 97 00 - Photos non contractuelles - Sauf erreurs typographiques - Shutterstock Images LLC

Carta dei vini

VINO ROSSO*

MONTE PIETROSO IGT.....Le verre 12 cl 5€50
La Btl. 75 cl 22€00

Cépage(s) : Sangiovese
Vin rouge terre sicilienne, couleur rouge rubis, aux arômes de fruits mûrs.
Accompagne idéalement une pizza ou un plat de pâtes, se marie également avec les viandes blanches et le fromage

CRESO ROSSO IGT
« BOLLA ».....La Btl. 75 cl 39€50

Cépage(s): 65 % Corvina, 35 % Cabernet
Complexe, élégant et enveloppant avec des notes de vanille et de bois grillé. Puissant en bouche, avec du caractère et des tanins de longue persistance.
Région : Veneto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC « ZACCAGNINI ».....Le verre 12 cl 6€90
La Btl. 75 cl 29€00

Cépage(s) : 100 % Montepulciano d'Arruzzo
Couleur rubis intense. Nez intense, caractéristique, aux arômes primaires du cépage. Composante fruitée avec un corps plein et robuste, aux qualité tanniques et senteur du bois d'affinage.

RE MANFREDI AGLIANICO DEL VULTURE DOC
« RE MANFREDI ».....Le verre 12 cl 8€50
La Btl. 75 cl 36€50

Cépage(s) : 100 % Aglianico del Vulture
Couleur rouge rubis profond, parfum ample et complexe avec des notes dominantes de cerise amère et herbes aromatiques, saveur puissante. Vin à la forte minéralité et saveur.

CORIBANTE SYRAH MALVASIA NERA SALENTO IGT
« CASTELLO MONACI »..Le verre 12 cl 7€00
La Btl. 75 cl 29€50

Cépage(s): 60 % Syrah - 40 % Malvasia Nera
parfums proportionnés, avec des notes de cerise, de framboise et de fleur de sureau, goût frais et proportionné.
Région : Puglia

VINO ROSATO*

LA CANESTRAIA BARDOLINO CHIARETTO DOC
« BOLLA ».....Le verre 12 cl 5€50
La Btl. 37,5 cl 15€90
La Btl. 75 cl 23€00

Cépage(s) : 65 %, 25 % Rondinella et 10 % Molinara
Délicates notes de marasque, de framboise et de groseille dans une robe rose corail, nez intense et élégant, fleurant le raisin mûr. Bouche équilibrée, très riche, fraîche et fruitée.

MANFREDI ROSA BASILICATA IGT
« RE MANFREDI ».....Le verre 12 cl 6€90
La Btl. 75 cl 29€00

Cépage(s) : 100 % Aglianico del Vulture
Couleur rose cristallin, bouquet ample avec des notes fortes de kaki, framboise et cerise. Vin avec une forte personnalité. En bouche, il est sapide et minéral avec un élégant fond épicé.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO DOC
« ZACCAGNINI ».....Le verre 12 cl 6€90
La Btl. 75 cl 29€00

Cépage(s) : 100 % Montepulciano d'Abruzzo
sans sulfites ajoutés
Couleur rosée typique de la vinification en blanc des raisins noirs, bouquet intense, parfumé, harmonieux, très agréable en bouche, il est fin et élégant, frais et bien harmonieux.

VINO BIANCO*

MANFREDI BIANCO BASILICATA IGT
« RE MANFREDI ».....Le verre 12 cl 6€90
La Btl. 75 cl 29€00

Cépage(s) : 75 % Müller Thurgau, 25 % Traminer aromatique
Couleur vert paille. Parfum complexe avec des notes fruitées de pomme et de pêche. En bouche, le vin exprime toute son évolution d'essences aromatiques qui joue avec le léger résidu de sucre.

IL BIANCO DI CICCIO COLLINE PESCARESI IGT
« ZACCAGNINI ».....Le verre 12 cl 6€90
La Btl. 75 cl 29€00

Cépage(s) : 80 % Trebbianco d'Abruzzo, 20 % Chardonnay
De couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres, bouquet très délicat, parfumé, aromatique, très agréable, goût fin et élégant, très frais et bien équilibré.

NOS VINS PÉTILLANTS*

Pour l'apéritif, le repas ou le dessert

ERETICO LAMBRUSCO ROSATO ½ SECCO DOC
« CIV & CIV ».....La Btl. 37,5 cl 15€90
La Btl. 75 cl 21€90

Cépage(s) : Lambrusco di Sorbara et Lambrusco Salamino
Couleur rose pâle et à la mousse rose. Au nez il offre un bouquet délicat et fruité avec un parfum de violette, saveur fraîche, agréablement souple, aromatique et parfumée.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOC
« GAETANO RIGHI ».....La Btl. 37,5 cl 15€90
La Btl. 75 cl 21€90

Cépage(s) : Lambrusco Graparossa
Mousse vive et persistante, couleur rouge rubis brillante, bouquet intense, fruité et parfumé, goût vineux, doux aimable, harmonieux, très agréable.

NOS PICHETS*

	Verre 12 cl	25 cl	50 cl
BIANCO VITALIA VDT	4€50	6€80	9€90
ROSATO VITALIA VDT	4€50	6€80	9€90
ROSSO VITALIA VDT	4€50	6€80	9€90

**Provenance Italie. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*