

Les boissons



Les Softs

Pepsi

Pepsi max

Aranciata

Limonata

Ice tea

Ice tea pêche

2,80 €

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de pomme-cerise

Tonic (san pellegrino)

Schweppes agrumes

Les Eaux

*eau plate ½ l

4,80 €

*eau pétillante ½ l

4,80 €

Les Bières

Carlsberg

3,50 €

Carlsberg 0,0° sans alcool

3,50 €

Blanche

3,50 €

Kriek

3,50 €

*Leffe blonde ou brune

5,50 €

*Orval

5,50 €

*Houpe de Namur

5,50 €

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les apéritifs



Les Coktails

Coktail "Maison"	9,50 €
Coktail "Roma"	8,50 €
Coupe de Prosecco "doc"	7,50 €
Coupe "Maison" (Prosecco, violette)	8,50 €
Spritz	8,00 €
Kir royal	8,50 €
Gin 1836 (lavande, boisé ou cerise)	8,00 €

Les Classiques

Kir	
Martini blanc ou rouge	
Picon	
Pisang	
Pisang sans alcool	
Porto blanc ou rouge	
Campari	
Batida	5,00 €
Gancia	
Ricard	
Safari	
Bacardi	
Vodka blanche	
J&B	
Jonhny Walker	
Pineau	

Les Italiens

Rosso antico	
Aperol	5,00 €
Cynar	
Crodino (sans alcool)	

Les Belges

Maître Pierre exotique	5,00 €
Maître Pierre rouge	

Sans Alcool (Mocktail)

Spritz (Crodino, Aranciata)	
Mandorlé (Amaretto, jus de pomme-cerise, jus de citron)	6,50 €
Pina Colada (Liqueur coco, liqueur ananas, jus d'ananas)	
Taormina (Liqueur de banane, jus d'orange, grenadine)	

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les antipasti



BRUSCHETTA ROMA (6 pièces)

7,00 €

Toast fait dans la maison, brunoise de tomates fraîches, parmesan, jeunes oignons et ail

ASSIETTE DE FINES CHARCUTERIES ITALIENNES

13,50 €

+ 5,00 € (p.p. supplémentaire)

Découpe minute de salaisons italiennes du moment avec tempura de légumes, roquette et parmesan

Les Petites souprières

MINISTRONE MAISON

7,50 €

Bouillon de légumes légèrement tomaté, découpe de légumes frais du moment parfumés au provolone fumé

CREME NAPOLITAINE

7,50 €

Potage tomates et basilic avec une pointe de crème épaisse, copeaux de parmesan

BISQUE DE POISSON

9,00 €

Bisque de poisson du moment relevée au paprika et à la ricotta fumée

Nos avant-propos froids

LES INCONTOURNABLES

CARPACCIO DE BOEUF

13,50 €

Effeillé d'ailoyau marbré coupé minute, relevé de poivre du moulin, fleur de sel, huile d'olive et balsamique

CARPACCIO DE SAUMON FUME

14,50 €

Lamelles de saumon fumé coupé main, huile de noisettes servi avec toast et citron vert, roquette et oignons rouges

CAPRESE DI BUFFALA

13,50 €

Tomate fraîche farcie de mozzarella di buffala, huile d'olive et assaisonnement

LES SPECIALITES

CARPACCIO DE BRESSAOLA

14,50 €

Effeillé de bresaola (bœuf fumé italien) servi avec de la mascarpone truffée, feuilles de roquette et tomates confites

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

16,00 €

Lamelles de Saint-Jacques crues, cuisson chimique à faire sur le moment avec ses accompagnements citron vert, poivre du moulin et fleur de sel, huile de Toscane

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les avant propos chauds

LES INCONTOURNABLES

FONDUS PARMESAN ET TALEGGIO MAISON 13,50€

Croquettes maison de fromages italiens

SCAMPIS ROMA 14,90 €

Estragon frais, coulis de tomates cerises, échalotes, vin blanc

POT AU FEU DE SCAMPIS 14,90 €

Ail томaté, légèrement crémé, échalotes, basilic

NOS SPECIALITES

LASAGNETTE D'AUBERGINES GRATINEE 13,50 €

Cassolette parfumée à l'ail et gratinée au parmesan

RAVIOLES AUX CEPES 14,90 €

Ravioles Maison, servies avec un pesto de champignons crémé et truffé

TEMPURA D'ENCORNETS DE CALAMARS 14,90 €

Encornets de calamars frits accompagnés d'une petite salade et de sa sauce maison au basilic

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les belles à croquer



*SALADE ADRIATICA

17,90 €

Salade variée, crudités, effilochée de saumon fumé et de chèvre, scampis grillés, petit gambas, vinaigrette balsamique, pignons de pin

SALADE DE CHEVRE CHAUD

15,90 €

Salade variée, crudités, toast de chèvre gratinée, thym, vinaigrette chaude balsamique et miel

*SALADE ROMA

17,90 €

Salade variée, crudités, pâtes fraîches froides au balsamique blanc, scampis, petits gambas, mozzarella di buffala, pignons de pin

SALADE FORESTIERE

15,90 €

Salade variée, crudités, vinaigrette chaude composée de pancetta, oignons rouges, champignons, pignons de pin, vinaigre de framboise crémé, œuf poché

SALADE DI PARMA

15,90 €

Salade variée, crudités, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, Jambon de parme, copeaux de parmesan, caprons, toast grillé au pesto de basilic, œuf cuit dur

SALADE DE POULET SAFRANE

16,90 €

Salade variée, crudités, marinade de volaille, poivrons, oignons et safran, sauté et allongé à la mascarpone, chips de pommes de terre

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les gratinées



LASAGNE MAISON

15,00 €

Mille-feuille de pâtes fraîches, bolognese maison
à la béchamel gratinée à la mozzarella

CANELLONI "AL RAGU"

15.00 €

Rouleaux de pâtes farcis d'haché de viande, sauce napolitaine crémée

CANELLONI "FIORENTINA"

15.00 €

Rouleaux de pâtes farci de ricotta et épinards, sauce napolitaine crémée

*CANELLONI "DI PESCI"

18.50 €

Poisson du moment, sauce bisquée, gratinée au provola affumicata

Les risottos

FUNGHI DEL BOSCO

16.50 €

Poêlée de cèpes et pleurotes, échalotes ciselées
dans un fond de volaille et mascarpone

POULET SAFRANE

16.50 €

Sauté de volaille mariné au safran, poivrons,
oignons et allongé à la mascarpone

FRUTTI DI MARE

17.90 €

Mijoté de palourdes, gambas, écrevisses, scampis et
langoustines dans du vin blanc tomaté relevé à l'ail

SAINT-JACQUES ET SAUMON

18.90 €

Sauté de saumon frais et échalotes revenus dans de la mascarpone
parfumée à l'aneth, parsemé de saumon fumé et de Saint-Jacques poêlée

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les pâtes fraîches

(Tagliatelles, rigatoni, linguines)



LES INCONTOURNABLES

AL RAGU Bolognese maison	13.90 €
ARRABIATA Tomates cerise, ail, huile, piment, basilic	13,90 €
JAMBON CREME Dès de jambon braisé, crème mozzarella, noix de muscade	13,90 €
CARBONARA Crème, pancetta, œuf et parmesan, échalote, ail, lardons	14,90 €
4 FROMAGES Gorgonzola, taleggio, parmesan, bel pease	14,90 €
PESTO MAISON Pignons de pin, roquette, basilic, huile d'olive, ail, crème	14,90 €

NOS SPECIALITES

CONTADINO Sauce aux 4 fromages, julienne de mugnano, roquette et pignons de pin, oignons rouges	15,90 €
*ROMA Huile d'olive, câprons, tomates, fraîches, palourdes, moules, scampis, écrevisses, petit gambas, vin blanc, napolì	18,50 €
AL' AMATRICIANA Napoli, échalote, pancetta, poivrons, oignons rouges, ail, mugnano	15,90 €
VONGOLE Palourdes, vin blanc, ail, huile d'olive	15,90 €
AL SALMONE Saumon frais, crème d'herbette, saumon fumé	17,90 €
SCAMPIS Scampis flambés au whisky, courgettes, tomates, légèrement crémé, ail, échalotes	17,90 €
MAISON Aubergines, napolì, crème, ail, champignons, lardons, oignons, jambon de parme	16,50 €

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les pizzas



LES INCONTOURNABLES

MARGHERITA Tomates, mozzarella	10,00 €
PROSCUITTO Tomates, mozzarella, jambon	13,00 €
HAWAI Tomates, mozzarella, jambon, ananas	13,00 €
REGINA Tomates, mozzarella, jambon, champignons	13,00 €
CAPRICCIOSA Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, anchois	14,50 €
4 FROMAGGI Tomates, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio	14,50 €
CHEVRE ET MIEL Tomates, miel, chevre, mozzarella	14,50 €

NOS SPECIALITES

RUCCOLA Tomates, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan	16,00 €
*SCAMPIS E MASCARPONNE Tomates, mozzarella, scampis, mascarpone, ail	16,50 €
4 STAGIONI Tomates, mozzarella, poivrons, salami, champignons, jambon	15,50 €
*SAINT-JACQUES ET SAUMON Crème, mozzarella, Saint-Jacques, saumon frais, huile de noisette, aneth fraîche	18,00 €
ORTOLANA Tomates, aubergines, mozzarella, oignons, parmesan, huile à l'ail	16,00 €
MAISON Sauce Roma, mozzarella, jambon, mugnano, œuf poché, oignons	16,50 €

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

L'étal du boucher



PAVE D'ALOYAU (+/- 300gr)	22,90 €
Légumes chauds de saison	
ENTRECOTE IRLANDAISE (+/- 400gr)	24,90 €
Légumes chauds de saison et roquette	
BROCHETTE DE BŒUF GEANTE (+/- 400gr)	24,90 €
Et ses sauces froides	
BROCHETTES D'AGNEAU	23,90 €
Légumes chauds de saison et roquette	
<i>(Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes)</i>	
Sauces :	3,50 €
-Poivre crème	
-Champignons crème	
-Pizzaiola	
-Diavola	
-Roma	
-Gorgonzola	
OSSO BUCO MAISON	21,90 €
Et ses tagliatelles fraîches	
ROGNONS DE VEAU AUCX CEPES DE BORDEAUX	20,90 €
Vin rouge, cèpes glacés au beurre salé	
FOIE DE VEAU FACON ROMA	19,90 €
Porto rouge, crème, oignons rouges	
EMINCE DE CANARD FACON TAORMINA	21,90 €
Caramel orangé et poivre vert	

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.



Les escalopes de veau

LES INCONTOURNABLES

MILANESE

Panée, citron frais et roquette

17,50 €

PIZZAIOLA

Panée, câprons, olives noires, napolì, ail

18,90 €

MARSALA

Sautée, marsala, tomates, champignons et provolone

18,90 €

GRATINEE

Pannée, jambon, fromage, napolì, crème

18,90 €

NOS SPECIALITES

VALDOSTANA

Portefeuille de veau, jambon, fromage italien, champignons crème

18,90 €

PICCATA AL LIMONE

Sautée, citron, vin blanc, beurre salé

17,90 €

SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Roulade de veau, jambon de parme, sauge fraîche, beurre salé, vin blanc

18,50 €

INVOLTINI PARMIGIANA

Roulade de veau grillée, aubergines, napolì, ail, copeaux de parmesan

18,90 €

ROMA

Pannée, jambon de Parme, mozzarella aux 2 sauces
Crème porto blanc échalotte et sauce Roma

19,90 €

Toutes nos escalopes sont servies accompagnées de pâtes, frites, pommes de terre ou croquette

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Mer et rivière



FILET DE ROUGET

Sauce au Limoncello et légumes chauds

19,90 €

FILET DE SAUMON "CUISSON BELLE VUE"

Tomates cerises caramélisées au balsamique, légumes de saison

21,50 €

FILET DE CARRELET

Sauce à la bisque et chair d'écrevisses

19,90 €

ASSIETTE DE GAMBAS GRILLEES

Avec son coulis à la Genovese et légumes chauds

23,90 €



Tous nos poissons et crustacés sont accompagnés au choix de pommes de terre, frites, pâtes ou croquettes



Pour les enfants

PATES AU CHOIX

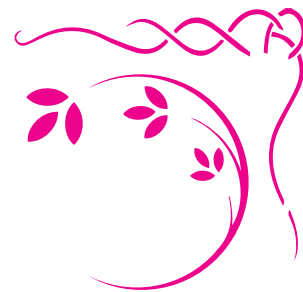
7,50 €

Al ragu
Jambon crème
Carbonara
4 fromages
Napoletana
Al Matriciana

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.



Les Desserts



Maître artisan glacier

DAME BLANCHE OU NOIRE et son véritable chocolat chaud	8.50 €
GLACE CARAMEL ET BEURRE SALÉ	8.50 €
DUO DE SORBETS et sa garniture	7.50 €
DÉLICE DU GLACIER glace maison au spéculoos	8.50 €
JOUET AVEC SA SURPRISE GLACÉ (enfants : chocolat)	5.50 €

Plaisir Sucré

SABAYON A L'ITALIENNE	8.00 €
TIRAMISU MAISON AU SPECULOOS	7.50 €
SOUFFLÉ GLACÉ AU LIMONCELLO	7,50 €
GÂTEAU RICOTTA POIRE	8,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT (boule de glace vanille bourbon)	7.50 €
PROFITEROLES GLACEES "ARTISANALES" Vanille bourbon, chocolat	7.50 €
COPPA ROMA glace croquante, macadamia, caramel à l'amaretto, amandes	9.00 €

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

Les boissons chaudes



Café	2,90 €
Décaféiné	2,90 €
Espresso	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Cappuccino à l'italienne	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato caramel	4,00 €
Café Correto	4,50 €
(expresso avec sambuca ou grappa)	
Thé (voir carte Thé)	3,50 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Italian coffee	8,50 €
Essayez notre "café d'amour" (cointreau)	8,50 €



Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.



Les digestifs



Italiens

Amaretto Di Saronno	5,50 €
Limoncello	5,50 €
Grappa	5,50 €
Sambuca	5,50 €
Amaro Averna	5,50 €
Grappa miel	5,50 €

Les Autres

Cointreau	6,50 €
Cognac	6,50 €
Calvados	6,50 €
Bayleys	5,50 €
Fraise des bois	5,50 €

Hors d'Âge

Grappa 5 ans d'âge (voir carte grappa)	7,50 €
Grappa 18 mois vieillie en fût de chêne	9,50 €

Les Belges

Lambertus liqueur de whisky	5,50 €
Lambertus n°3	7,50 €
Lambertus "10 ans d'âge"	9,00 €

Alcool du Moment

Voir bar

Lunch Midi



PATES, PIZZA, SALADE
au choix

+

1 BOISSON
au choix

+

1 CAFE, DECA ou THÉ

SAUF * (voir carte)

15,90 €

(sauf week-end et jours fériés)

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

