SENTIMI®

RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

Nous avons choisi pour vous les meilleures matières premières des différentes régions pour retrouver à travers nos plats tout le goût des saveurs italiennes

CAMPANIA
La mozzarella fior di latte
La mozzarella Bufala

LIGURIA
Les olives Taggiasche
Le basilic d'Albenga

EMILIA ROMAGNA
Le jambon de Parme Zuarina
Le Parmiggiano Reggiano

PUGLIA
La burrata
La sauce tomate Raffaelli
Le thon Colimena

SICILIA
Les pistaches de Bronte
Les câpres de Salina

LOMBARDIA
La crescenza
La mozzarella

PIEMONTE
La viande de Fassone
La ricotta
La farine Mulino Sobrino

CALABRIA
L'oignon de Tropea
La Spianata Calabrese

SENTIMI®

RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

TRAVAILLER POUR LA SAUVEGARDE ET LA PROMOTION DES TRADITIONS CULINAIRES

Nos pâtes à pizza sont élaborées avec de l'eau d'Evian® et de la farine bio.
Nos desserts sont conçus par nos soins dans nos ateliers avec des produits de saison.
Nous n'utilisons pas de produits surgelés.

Slow Food®

Slow Food:

Slow Food est une association créée en opposition au Fast Food. Cet art de vivre lutte contre la standardisation et la banalisation alimentaire. Pour cela Slow Food s'engage avec les producteurs à revaloriser les aliments et les savoir-faire tombés dans l'oubli ou voués à disparaître, dans le respect de l'environnement.

SENTIMI

Fromage CRESCENZA fondant et léger entre deux pâtes très fines à base de farine bio et eau d'EVIAN®

CLASSICA
Crescenza – 14,00 €

PIZZATA
Crescenza, sauce tomate Raffaelli,
origan – 14,50 €

PARIGINA
Crescenza, jambon cuit – 15,50 €

SICILIANA
Crescenza, sauce tomate Raffaelli,
anchois, olives de Taggia,
câpres de Salina, origan – 16,00 €

TARTUFO
Crescenza, gorgonzola,
copeaux de truffe – 19,00 €

ITALIA
Crescenza, tomates cerises,
roquette, origan – 15,50 €

DOMENICA
Crescenza, tomates cerises,
jambon cru de Parme,
basilic frais – 16,50 €

DELICATA
Crescenza, saumon fumé,
aneth – 16,50 €

PARMIGIANA
Crescenza, aubergines, sauce tomate Raffaelli,
mozzarella, parmesan, origan – 16,00 €

VEGETARIANA
Crescenza, légumes de saison, origan – 15,50 €

OTTIMA

Pâte plus épaisse et aérée à base de farine bio,
levain naturel et eau d'EVIAN®

MARINARA
Sauce tomate Raffaelli,
olives de Taggia, ail,
basilic, origan – 15,00 €

SARDENARA
Sauce tomate Raffaelli,
mozzarella de bufala,
basilic – 16,00 €

CRUDO
Jambon de Parme, burrata,
mozzarella fior di latte, menthe fraîche – 16,50 €

RICCIA
Salade frisée, mozzarella fior di latte,
jambon cuit, jus de citron frais, menthe – 16,00 €

ZAFFERANO
Courgettes sautées au safran,
mozzarella fior di latte, burrata, olives de Taggia,
pignons – 15,50 €

VALERIANA
Pommes de terre sautées au romarin,
gorgonzola, crescenza
bresaola, salade de saison,
copeaux de parmesan – 16,00 €

PIZZA

Pâte fine et craquante à base
de farine bio et eau d'EVIAN®

MARGHERITA
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, basilic frais – 12,50 €

BUFALA
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella de bufala, basilic frais – 14,50 €

NAPOLI
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, anchois,
câpres de Salina, origan – 13,50 €

DIAVOLA
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, chorizo, origan – 14,00 €

CAPRICCIOSA
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte,
champignons, artichauts, olives de Taggia, jambon cuit, origan – 14,00 €

4 FROMAGES
Sauce tomate Raffaelli, crescenza,
mozzarella, gorgonzola, parmesan – 14,00 €

CAPRINA
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, aubergines grillées,
fromage de chèvre frais, jambon fumé, menthe fraîche – 15,50 €

NINA
Sauce tomate Raffaelli, crescenza,
légumes grillés, persil et ail – 15,50 €

REINE
Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte,
jambon cuit, champignons, origan – 14,00 €

BURRATELLA
Sauce tomate Raffaelli, burrata, tomates cerises,
olives de Taggia, basilic frais – 15,00 €

TROPEA
Sauce tomate Raffaelli, crescenza, thon,
oignons violets de Tropea, olives – 15,00 €

LE INSALATE

FACILE
Mesclun, tomates cerises – 8,50 €

CAPRESE
Mozzarella de bufala, tomates de saison,
olives de Taggia, basilic frais – 15,50 €

FABIOLA
Mesclun, trévise, thon, carottes,
tomates de saison, oeuf, copeaux de parmesan,
olives de Taggia – 14,50 €

PRIMAVERA
Fregola sarda, légumes frais de saison,
jambon cuit fumé, menthe – 14,50 €

GRECA
Féta grecque, mesclun, tomates de saison,
copeaux de parmesan, poire, noix – 14,50 €

CANTALUPO
Jambon de parme, burrata,
mesclun, basilic frais – 17,50 €

SALADA
Carpaccio de viande marinée de Trentino,
roquette, huile citronnée – 16,00 €

SALADE DE POULET MARINÉ
Mesclun, poulet mariné, olives de Taggia,
copeaux de parmesan, tomates séchées,
croûtons au sésame, huile d'olive au romarin – 15,50 €

SENTIMI®
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

LA PASTA

CANNELLONI RICOTTA
Ricotta, épinards du marché, sauce tomate Raffaelli,
basilic frais – 14,50 €

LASAGNES À LA BOLOGNAISE
Sauce tomate Raffaelli, béchamel,
ragoût de boeuf et de porc – 16,00 €

RAVIOLI AUX TRUFFES
Ravioli artisanaux “Porro” ,
truffe, gorgonzola et noix – 19,00 €

RAVIOLI BACCALÀ
Cabillaud frais, tomates cerises,
olives de Taggia et câpres de Salina – 17,50 €

LINGUINE ALLE VONGOLE
Linguine aux palourdes, ail, persil – 19,00 €

LINGUINE AL POMODORO
Linguine, sauce tomate Raffaelli,
olives de Taggia, basilic frais – 14,00 €

TROFIE AU PESTO
Trofie artisanales “Porro”, pesto sans ail,
haricots verts, pignons de pin – 15,50 €

LINGUINE TERESA
Linguine aux moules, sauce tomate Raffaelli,
pignons, ail, persil et piment – 17,50 €

SENTIMI®
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

I REGIONALI

SIGNOR HAMBURGER
Pain artisanal, steak haché de Fassone*, laitue iceberg,
oignons violets de Tropea, tomates séchées, mozzarella de bufala
accompagné de pommes de terre
sautées au romarin, mesclun – 17,50 €

TARTARE DELLA NONNA
Viande de Fassone* hachée au couteau, pommes de terre sautées au romarin,
copeaux de parmesan, mesclun – 19,00 €

TAGLIATA SENESE
Côte de boeuf 350g, pommes de terre sautées au romarin,
mesclun – 26,50 €

TONNO DI SICILIA
Mi-cuit de thon frais pané aux tomates séchées et pistaches
servi avec ses légumes du marché
et pommes de terre sautées au romarin – 23,50 €

POLPO ALLA GRIGLIA
Poulpe grillé servi avec ses légumes du marché,
sauce vierge – 24.50 €

BACCALÀ LIGURE
Cabillaud frais cuit avec tomates cerises, olives,
câpres de Salina et ciboulette, servi avec légumes de saison – 22,50 €

SALTIMBOCCA
Escalope de veau au vin blanc, jambon de Parme, sauge
avec pommes de terre sautées au romarin, mesclun – 22,50 €

* viande bovine du Piemont

SENTIMI®
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

I DOLCI

Desserts maison élaborés
dans notre laboratoire

PANNACOTTA
Aux fruits de la passion – 6,90 €
Aux fruits de saison – 6,90 €

TIRAMISÙ
Au café – 7,90 €
Aux fruits de saison – 7,90 €

GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
Au café chaud – 7,90 €
Aux fruits frais de saison – 7,90 €

CHEESE CAKE
Ananas et fruits rouges – 7,90 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Coeur de noisettes et chocolat fondant
avec boule de glace à la vanille de Madagascar – 7,90 €

GLACES MAISON
1 boule – 2,50 € – 2 boules – 5,00 € – 3 boules – 7,00 €

ANANAS FRAIS – 7,00 €

prix net – service compris
CB à partir de 11,00 € – Les chèques ne sont pas acceptés

SENTIMI®
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

LES PERSONNES QUI AIMENT MANGER SONT TOUJOURS CELLES AVEC QUI L'ON PASSE LES MEILLEURS MOMENTS

communication graphique: www.elenasarpero.it