



*Benvenuti
in Italia*

Il Salernitano

PIZZERIA-RISTORANTE

Présentation

BIENVENUE CHEZ IL SALERNITANO RISTORANTE !

Ici, on aime les bons produits, les saveurs qui rassemblent et les moments simples partagés autour de la table.

Notre cuisine s'inspire de la générosité des saisons et du savoir-faire de grand-mères italiennes.

Que vous soyez venu pour un déjeuner rapide, un dîner entre amis ou une belle occasion à célébrer, nous mettons tout notre cœur pour que chaque assiette soit un plaisir.

Installez-vous, profitez, et surtout... régalez-vous !

Un petit mot pour nos invités

Notre cuisine est faite maison, préparée avec soin à la minute. Si vous êtes pressés par le temps, n'hésitez pas à nous prévenir : nous ferons de notre mieux pour adapter le service.

Et parce qu'un bon repas commence toujours par de belles attentions, merci de garder en tête que la courtoisie et la politesse rendent l'expérience agréable pour tous – pour vous comme pour notre équipe.

Votre avis compte

Chez Il Salernitano Ristorante, nous mettons tout notre cœur pour que chaque repas soit un moment de plaisir.


Si vous avez apprécié votre expérience, n'hésitez pas à laisser un avis en ligne ou à en parler autour de vous.


Vos retours nous aident à grandir et à toujours mieux vous régaler !





Pizzeria


Classiques incontournables


-  **LA MARGHERITA** ¹⁻² 9,50€
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio


-  **VEGETARIANA** ¹⁻² 13,50€
Base blanche ou tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio





-  **LA SICILIANA** ¹⁻² 13,50€
Sauce tomate, fior di latte, anchois à l'huile d'olive, oignons rouges, fleurs de câpres, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

-  **AL TONNO** ¹⁻² 14,00€
Base tomate, thon, fior di latte, oignons rouges, olives, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

-  **LA TORINO** ¹⁻² 14,00€
Base fior di latte, jambon cru, champignons, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive extra vierge bio

-  **LA ROMA** ¹⁻² 14,50€
Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives, artichauts, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

-  **LA VENTRICINA** ¹⁻² 14,50€
Sauce tomate, fior di latte, ventricina, champignons, roquette, olives, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

- | | | |
|--|-----------------------------|--------|
|  | IL PIEGATO 1 - 2 | 15,00€ |
| Pizza pliée garnie de sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, roquette, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | 4 FORMAGGI 1 - 2 | 16,50€ |
| Base blanche ou sauce tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | AL SALMONE 1 - 2 - 5 | 16,50€ |
| Base blanche, saumon fumé, basilic, fior di latte, tomates cerises, citron, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | 4 STAGIONI 1 - 2 | 17,00€ |
| Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, poivrons, courgettes, artichauts, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio | | |

Nos Gourmets

- | | | |
|---|------------------------------------|--------|
|  | IL PANUOZZO DI NAPOLI 1 - 2 | 14,00€ |
| Sandwich garni (fior di latte, jambon cru, légumes grillés et roquette) passé au four, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | LA FAVORITA 1 - 2 - 4 | 17,50€ |
| Base fior di latte, burrata crémeuse, mortadelle de Bologne, pesto de pistache, éclats de pistache, roquette, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | LA PATATE E PORCHETTA 1 - 2 | 18,00€ |
| Base blanche, fior di latte, pommes de terre, porchetta, roquette, confiture d'oignons caramélisés, huile d'olive extra vierge bio | | |
|  | LA TARTUFO 1 - 2 | 22,50€ |
| Base fior di latte et crème de truffe, champignons, jambon blanc truffe, roquette, huile aromatisée à la truffe, huile d'olive extra vierge bio | | |




Nos Incontournables

Plats

-  **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 1-2-10 14,00€
Des linguines servies avec une sauce bolognaise mijotée longuement, riche en parfum et en douceur. Un grand classique italien, simple et savoureux.
-  **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 1-2-3 15,00€
Des linguines enrobées d'une sauce crémeuse au pecorino et au jaune d'œuf, relevées de guanciale pepe nero grillé. Une carbonara authentique, riche et savoureuse.
-  **LASAGNE BOLOGNAISE GRATINATE ALL'ITALIANA** 1-2-3-10 15,00€
Pâtes fraîches maison et bœuf haché cuisinés dans une bolognaise fondante, gratiné à l'italienne avec du parmesan et de la fior di latte. Un plat généreux et authentique.
-  **PARMIGIANA DI MELANZANE** 1-2-3 16,00€
Aubergines frites, assemblées avec une sauce tomate parfumée au basilic et gratinée avec du parmesan et de la fior di latte. Un grand classique italien, fondant et généreux.
-  **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 1-11 18,50€
Spaghetti al dente mêlés à des palourdes fraîches, relevés d'ail, de persil et d'un filet d'huile d'olive. Un grand classique italien tout en finesse
-  **ESCALOPE MILANESE** 1-2-3 25,00€
Fine tranche de veau délicatement panée à l'italienne, dorée à la perfection pour une texture à la fois croustillante et fondante, accompagnée avec des pâtes à la sauce tomate
-  **TAGLIATA DI MANZO** 2-14 23,50€
Boeuf grillé, tranché minute, servi rosé, accompagné de pommes de terre, de salade fraîche et de copeaux de parmesan, relevé d'un filet d'huile d'olive et de crème balsamique.

Menu Bambino

PLAT + DESSERT + BOISSON 9,50€

-  1 pizza Mickey (tomate, fior di latte) 1-2
ou
 Spaghetti bolognaise 1-2-10
 Carbonara 1-2-3
+
1 boule de glace **ou** 1 compote
+
1 sirop à l'eau (25cl) **ou** 1 diavolo



1-2-3-4-5... Liste des allergènes en dernière page

1-2-3-4-5... Liste des allergènes en dernière page




Suggestions

Antipasti








Afin de vous proposer le meilleur de l'Italie, toutes nos charcuteries et fromages sont coupés à la minute pour garantir leur fraîcheur et leur saveur.

-  **PLATEAU CHARCUTERIE** ¹⁻² 15,00€
Sélection de charcuteries italiennes artisanales, tranchées finement pour révéler toute leur saveur.
-  **PLATEAU COCKTAIL** *A partager ou pas !* ¹⁻² 19,00€
Une sélection de charcuteries italiennes, de fromages affinés et antipastis, soigneusement choisis pour un moment gourmand à partager.

Entrées

-  **BRUSCHETTA TRADIZIONALE** ¹⁻² 9,00€
Pain grillé frotté à l'ail, garni de tomates marinées et de tranches de mozzarella fondante.
-  **ASPERGES VINAIGRETTE** ² 12,00€
De belles asperges, relevées d'un filet de vinaigrette balsamique et parsemées de fins copeaux de parmesan pour une touche de gourmandise
-  **SALADE PARMA** ¹⁻² 13,50€
Une salade de pâtes généreuse, accompagnée de jambon de Parme, roquette, tomates séchées, mozzarella fondante et copeaux de parmesan, le tout relevé d'une vinaigrette balsamique.

Plats

-  **POLPETTE DELLA NONNA, SAUCE TOMATE MIJOTÉ** 1 - 2 - 3 - 10 14,50€
Boulettes de bœuf et herbes fraîches, lentement mijotées dans une sauce tomate parfumée, servies dans des pâtes conchiglionis. (5 pièces)
-  **PENNE ARABIATA** 1 - 10 15,50€
Penne al dente nappées d'une sauce tomate relevée à l'ail et au piment. Un classique italien simple et plein de caractère.
-  **RISOTTO D'ASPERGES PRINTANIÈRES** 2 - 10 - 14 16,50€
Un riz crémeux mijoté lentement, relevé d'asperges vertes croquantes et d'une pointe de parmesan. Un plat lumineux, frais et tout en douceur.
-  **GNOCCHI AL GORGONZOLA** 1 - 2 16,50€
Gnocchi fondants nappés d'une sauce onctueuse au gorgonzola AOP, saupoudrés de parmesan et subtilement équilibrée pour révéler toute la finesse des fromages italiens.
-  **FILET DE BAR AU CITRON ET AUX LÉGUMES** 2 - 5 - 10 - 14 23,00€
Filet de bar délicatement nappé d'une sauce crème au citron et parmesan, accompagné de ses légumes et de son riz. Une recette savoureuse aux notes méditerranéennes.
-  **SALADE PESCATORA BOWL** 1 - 5 - 11 23,00€
Une salade fraîche et généreuse associant saumon fumé, crevettes décortiquées, éperlans frits, avocat et tomates cerises, relevée d'une vinaigrette citronnée et servie dans un bol en pâte à pizza croustillante.
-  **OSSO BUCO AVEC SON RIZ À LA MILANESE** 2 - 10 25,00€
Un jarret de veau tendre et savoureux, mijoté lentement avec oignons, carottes, céleri, vin blanc et herbes aromatiques. Un grand classique italien généreux et réconfortant.

Desserts

Nos classiques

TIRAMISÙ AL CAFFÈ 1-2-3 7,90€

Le grand classique italien : crème mascarpone onctueuse, des biscuits imbibés de café corsé et un voile de cacao amer. Un dessert tout en douceur et en équilibre

TIRAMISU AL PISTACCHIO 1-2-3-4 8,90€

La délicatesse de la pistache s'accorde à une crème mascarpone onctueuse, des biscuits subtilement imbibés et de fins éclats de pistache. Un dessert fondant et délicieusement raffiné.

LA PIZZA FLAMBATA *A partager ou pas !* 1-2-3 12,00€

Crème pâtissière vanillée déposée sur une pâte légère, sublimée par des fruits rouges acidulés *ou* d'ananas juteux. La flambée apporte une note caramélisée et un parfum délicatement irrésistible

Suggestion du chef

CANOLLI DE LA NONNA 1-2-3-4-14 7,90€

Canolli napolitains à la coque croustillante, garnis d'une crème pâtissière vanille et chocolat.

BABA AU RHUM 1-2-3-14 8,50€

Baba moelleux imbibé de rhum. Un dessert traditionnel, généreux et parfumé, accompagné de sa crème fouettée.

CAFFÈ GOURMAND 1-2-3-4 9,50€

Assortiment de desserts aux saveurs italiennes

LES ALLERGÈNES

1 - Gluten . 2 - Lactose . 3 - Oeufs . 4 - Fruits à coques . 5 - Poisson . 6 - Mollusques . 7 - Moutarde .
8 - Sésame . 9 - Soja . 10 - Céleri . 11 - Crustacés . 12 - Arachides . 13 - Lupin . 14 - Sulfites .

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ... Liste des allergènes en dernière page