



*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 | | |
|  | VEGETARIANA 1 - 2 | 13,50€ |
| Base blanche ou tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge | | |
|  | 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 | | |
|  | AL TONNO 1 - 2 | 14,00€ |
| Base tomate, thon, fior di latte, oignons rouges, olives, basilic frais, huile d'olive extra vierge | | |
|  | LA TORINO 1 - 2 | 14,00€ |
| Base fior di latte, jambon cru, champignons, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive extra vierge | | |
|  | LA ROMA 1 - 2 | 14,50€ |
| Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives, artichauts, basilic frais, huile d'olive extra vierge | | |
|  | LA VENTRICINA 1 - 2 | 14,50€ |
| Sauce tomate, fior di latte, ventricina, champignons, roquette, olives, huile d'olive extra vierge | | |

**IL PIEGATO**

1 - 2

15,00€

Pizza pliée garnie de sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, roquette, huile d'olive extra vierge

**4 FORMAGGI**

1 - 2

16,50€

Base blanche ou sauce tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan, basilic frais, huile d'olive extra vierge

**AL SALMONE**

1 - 2 - 5

16,50€

Base blanche, saumon fumé, basilic, fior di latte, tomates cerises, citron, huile d'olive extra vierge

**4 STAGIONI**

1 - 2

17,00€

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, poivrons, courgettes, artichauts, basilic frais, huile d'olive extra vierge

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

**LA FAVORITA**

1 - 2 - 4

17,50€

Base fior di latte, burrata crémeuse, mortadelle, pesto de pistache, éclats de pistache, roquette, huile d'olive extra vierge

**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 15,00€
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 16,00€
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.
-  **PARMIGIANA DI MELANZANE** 1 - 2 - 3 - 10 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.
-  **POLPETTE DELLA NONNA, SAUCE TOMATE MIJOTÉ** 1 - 2 - 3 - 10 16,50€
Boulettes de bœuf et herbes fraîches, lentement mijotées dans une sauce tomate parfumée, servies dans des pâtes conchiglioni. (5 pièces)
-  **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 1 - 11 18,50€
Linguines 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
-  **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.
-  **ESCALOPE MILANESE** 1 - 2 - 3 - 10 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

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 diablo

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.
-  **FRITTO MISTO** *A partager ou pas !* 1 - 2 - 11 15,00€
Sélection de fruits de mer délicatement frits : calamars, crevettes accompagnés de citron et d'une sauce maison.

Entrées

-  **BRUSCHETTA TRADIZIONALE** 1 - 2 9,00€
Pains grillés frottés à l'ail, garni de tomates marinées et de tranches de mozzarella fondante.
-  **CARPACCIO DI POLPO** 6 16,00€
Fines tranches de poulpe délicatement assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge, persil, ail et au citron, accompagnées d'une caponata et de chips de pomme de terre maison . Une entrée raffinée aux saveurs méditerranéennes authentiques.

Salades

-  **SALADE CAPRESE** 2 13,50€
Tomates mûries au soleil, mozzarella di bufala, basilic frais, crème balsamique et filet d'huile d'olive extra vierge. Une entrée fraîche et emblématique de l'Italie.
-  **SALADE PARMA** 1 - 2 16,50€
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.
-  **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.

Plats

-  **CARPACCIO DI MANZO** 2 - 10 18,00€
70 gr de bœuf de Lorraine finement tranché, servi avec roquette fraîche, burrata crémeuse, copeaux de parmesan et câpres, délicatement assaisonné d'une vinaigrette citronnée. Choix d'accompagnement : pommes de terre grenaille ou caponata sicilienne.
-  **PENNE AL PISTACCHIO** 1 - 2 - 4 21,00€
Penne enrobées d'un onctueux pesto de pistache, dés de mortadelle, servies avec de fines tranches de mortadelle, une burrata fondante et des éclats de pistaches.
-  **LINGUINE ALLO SCOGLIO** 1 - 6 - 11 23,00€
Linguines servies avec un généreux assortiment de fruits de mer : moules, palourdes, calamars, crevettes, relevés d'ail, de persil frais et tomates cerises.
-  **CALAMARI RIPIENI AL FORNO** 6 25,00€
Calamars farcis maison selon la recette traditionnelle italienne, garnis d'une farce aux calamars, pain, herbes fraîches, ail, tomates, et servie avec du riz.
-  **TARTARE DI MANZO** 2 - 3 - 10 25,00€
180 gr de bœuf charolais coupé au couteau et assaisonné aux accents méditerranéens : oeufs, tomates séchées, échalotes, parmesan, câpres et huile d'olive vierge extra. Servie avec une salade. Choix d'accompagnement : pommes de terre grenaille ou caponata sicilienne.

Desserts

Nos tiramisù

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

TIRAMISÙ 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 délicieusement raffiné.

TIRAMISÙ DI FRAGOLA

1 - 2 - 3

8,90€

Délicates couches de crème mascarpone onctueuse, biscuits fondants et fraises fraîches, basilic. Un dessert frais, léger et savoureux.

Suggestion du chef

CAFFÈ GOURMAND

1 - 2 - 3 - 4

9,50€

Assortiment de desserts aux saveurs italiennes

PANNA COTTA FRUITS DE SAISON

2 - 1

7,90€

L'incontournable dessert italien : une panna cotta fondante sublimée par l'intensité et la fraîcheur des fruits .

CARPACCIO D'ANANAS

2 - 3

9,50€

Fines tranches d'ananas frais, délicatement dressées et accompagnées d'une boule de glace vanille. Un dessert léger, rafraîchissant et aux délicieuses saveurs exotiques.

TARTELETTE FRUITS ROUGES & PISTACHE

1 - 2 - 3 - 4

12,00€

Délicate tartelette à la pâte sucrée croustillante faite maison, garnie d'une ganache montée à la pistache et de fruits rouges frais. Un dessert gourmand aux saveurs équilibrées.

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.

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