

La Spaghetteri Aldo

Prix TTC - Service compris

Entrées

Charcuterie italienne	15,00€
Jambon de Parme	14,00€
Anti Pasto Misto 1 pers.	12,50€
Anti Pasto Misto 3/4 pers.	18,00€



Bruschettas pain grillé italien

Boscaiolo <i>Crème de fromage, champignons, mozzarella, bresaola</i>	12,50€
Alle Melanzane <i>Tartare de tomate au basilic, aubergine, mozzarella, basilic</i>	12,50€
All Verdure <i>Tartare de tomate au basilic, poivrons et courgettes grillées, mozzarella</i>	12,00€
All Carpaccio <i>Roquette, carpaccio di bresaola, parmesan, citron</i>	12,00€
4 Formaggi <i>Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, parmesan</i>	12,50€
Mangiafuoco <i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, salamé piquante</i>	12,00€

Salades

Parma <i>Roquette, jambon de Parme, Parmesan, pignons</i>	12,00€
Capretta <i>Salade, croûton de chèvre, Pancetta grillée</i>	13,50€
Sophia <i>Salade, tomates, thon, poivrons, avocat, Mozzarella, saumon</i>	14,50€
Sicilia <i>Pâtes, artichaut à l'huile, tomates séchées, aubergine à l'huile, ail, basilic</i>	13,50€
Positano <i>Pâtes, tomates, thon, haricots verts, oignons, olives, basilic</i>	14,00€
Salade verte	6,00€
Carrara <i>Roquette, tomates séchées, Parmesan, pignons</i>	11,00€
Aubergine Parmigiana	15,50€
Elise <i>Salade, tomate, lardons, croûtons, oeuf dur, pignons, mozzarella</i>	14,50€



Disciples E. Coffier



Boissons

Soda

Coca-Cola (33cl), Orangina (25cl), Fuze Tea (25cl)	3,50€
Limonade italienne (27,5cl)	4,00€
Jus de fruit (20cl) <i>Ananas, orange, pomme</i>	4,00€
Perrier (33cl)	3,00€
Sirop	2,00€
Supplément Sirop	0,20€



Bières

Moretti (33cl)	5,00€
Cap Dona (25cl)	4,50€

Cocktails

Le Bellini <i>Prosecco, liqueur de pêche, Martini blanc</i>	8,00€
L'Amarena <i>Prosecco, liqueur de cerise</i>	7,00€



Aperitivo

Marsala (4cl)	4,50€
Martini (4cl)	4,50€
Gin Tonic (4cl)	10,00€
Jack Daniels (4cl)	10,00€
Whisky Coca (4cl)	10,00€
Whisky Baby (2cl)	5,00€
Whisky (4cl)	8,00€
Ricard (2cl)	4,00€
Americano (12cl)	5,00€



Eaux minérales

San Pellegrino (1l)	5,50€
San Pellegrino (50cl)	4,50€
Eau minérale (75cl)	5,00€

Vins

Rouges

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Zaccagnini" <i>Cépage(s) : 100% Montepulciano d'Abruzzo, couleur rubis intense</i>	Btl 75cl : 28,00€
Primitivo IGT "Gruppo Cevico" Vino Biologico <i>Cépage(s) : 100% Primitivo, couleur pourpre foncé</i>	Btl 75cl : 26,00€
Marca Blu Chianti DOCG "Melini" <i>Cépage(s) : 90% Sangiovese Grosso, 10% Canaiolo Nero</i>	Verre 12cl : 4,00€ Btl 37,5cl : 14,00€ Btl 75cl : 19,00€
La cuvée 1+1 AOC Maury sec 2017 AB. <i>Cépage(s) : 60% Grenache noir, 20% Carignan, 20% Syrah</i> <i>nez de belle intensité de petit fruits rouges et poivre noir</i>	Btl 75cl : 25,50€

Blancs

Piano Maltese Bianco Terre Siciliane IGT "Rapitalà" <i>Cépage(s) : Grillo, Catarratto et Chardonnay, couleur jaune</i>	Btl 37,5cl : 16,00€ Btl 75cl : 24,00€
Tufaie Soave Superiore Classico DOCG "Bolla" <i>Cépage(s) : 90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave,</i> <i>couleur jaune paille avec nuances dorées</i>	Btl 75cl : 26,00€
Idylle blanc AOC Côte Roussillon 2019 AB <i>Cépage(s) : 50% Grenache blanc, 40% Grenache gris, 10% Macabeu</i>	Btl 75cl : 25,50€

Rosés

Pino Grigio Blush delle Venezie IGT "Vaja" <i>Cépage(s) : 100% Pino Grignio, couleur rose cuivrée</i>	Verre 12cl : 4,00€ Btl 75cl : 19,00€
Rosato Terre Siciliane IGT "Rapitalà" <i>Cépage(s) : Nerello Mascalese, Perricone, couleur rose vif</i>	Btl 37,5cl : 16,00€ Btl 75cl : 24,00€
Flirt Rose AOC Côte Roussillon 2020 <i>Cépage(s) : 70% Grenache, 30% Syrah, arômes fruits frais et acidulés</i>	Btl 75cl : 25,50€

Frizzante

Lambrusco Graparossa di Castelvetro Amabile DOC "Gaetano Righi" <i>Cépage(s) : Lambrusco Graparossa, couleur rouge rubis brillante</i>	Btl 37,5cl : 16,00€ Btl 75cl : 21,00€
Eretico Lambrusco Rosato 1/2 secco DOC "Civ & Civ" <i>Cépage(s) : Lambrusco di Sobara et Lambrusco Salamino</i> <i>couleur rose pâle, mousse rose</i>	Btl 37,5cl : 16,00€ Btl 75cl : 21,00€

Nos Pichets

	25cl	50cl
Rosato Veronese Capurso IGT	6,00€	9,00€
Bianco Veronese Capurso VDT	6,00€	9,00€
Merlot Sangiovese IGT	6,00€	9,00€

Pâtes au choix :



La Spaghetteri Aldo



Puttanesca <i>Sauce tomate, ail, câpres, olive, persil</i>	13,50€
Amatriciana <i>Sauce tomate, poitrine fumée, Pancetta, piment, oignons</i>	13,50€
Vongole <i>Huile d'olive, palourdes, moules, langoustine, tomates fraîches, ail, persil</i>	17,50€
Aglio Olio <i>Huile d'olive, ail, tomates fraîches, huile piquante</i>	12,50€
Pesto	13,50€
Bolognese	13,50€
Arabbiata <i>Oignons, sauce tomate, piment, olives</i>	13,00€
Dominica <i>Tomates confites, chèvre, Pesto, Pécorigino</i>	15,50€
Lucia <i>Tomates fraîches, roquette, ail, sauce tomate, Mozzarella</i>	14,50€
Fantasia <i>Sauce tomate, saucisse, Pancetta, basilic, oignons</i>	15,00€
Alla Norma <i>Crème fraîche, Pancetta, Gorgonzola</i>	16,50€
Alla J.P. <i>Sauce tomate, câpres, olives, aubergines, piment, tomates séchées</i>	14,50€
Alla Pistoiese <i>Sauce bolognese, poulet, aubergines, romarin, piment</i>	15,00€
Carbonara <i>Crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf</i>	13,50€
Salsa a l'Anatra <i>Sauce tomate, magret de canard, romarin, oignons</i>	16,50€
Aux Cèpes <i>Huile d'olive, ail, cèpes</i>	17,50€
Quattro Formaggi <i>Crème fraîche, Gorgonzola, Provolone, Pécorigino, fontina</i>	16,00€
Ischia <i>Sauce tomate, aubergine, Pancetta, Mozzarella</i>	14,00€
Di Parma <i>Huile d'olive, pignons, roquette, jambon de Parme, copeaux de Parmesan</i>	15,00€
Tartufo et Funghi <i>Crème fraîche, crème de truffe, champignons</i>	17,00€
Noir aux fruits de mer <i>Fruits de mer, ail, persil</i>	17,50€

Zafferano <i>Crème fraîche, jambon blanc, persil, safran</i>	16,50€
Gorgonzola <i>Crème fraîche, Gorgonzola</i>	15,50€
Alla Tremolese <i>Sauce tomate, vin blanc, scampi, ail, piment</i>	16,50€
Righetto <i>Sauce tomate, Pancetta, Mozzarella, ail, oignon</i>	14,50€
Aux deux saumons <i>Saumon frais, fumé, crème fraîche, martini blanc, basilic</i>	17,50€
Aux Saint Jacques <i>Crème fraîche, Saint Jacques, paprika, cognac</i>	17,50€
Genovese <i>Pancetta, vin blanc, Pesto, pignons</i>	14,50€
Calabrese <i>Sauce tomate, câpres, anchois, aubergines, piment</i>	15,00€
Arcobaleno <i>Sauce tomate, aubergines, romarin frais, ail</i>	14,50€
Carbonara Authentique <i>Guanciaie, oeuf, pécorigino</i>	17,50€

Nos sauces supplément XL 5,00€ - supplément Parmesan 0,50€.

Nos Viandes


veau		
Escalope milanaise		23,50€
Escalope marsala <i>Crème, marsala</i>		25,50€
boeuf		
Entrecôte Gorgonzola		25,50€
Entrecôte tagliata		24,50€

Nos viandes sont garnies de pâtes, gratin de pâtes ou salade verte

Pour tout changement de garniture: supplément 3,50€ - supplément Parmesan 0,50€.

Champignons <i>Cèpes, girolles</i>	Risotto	22,50€
Saint Jacques <i>Saint Jacques, palourdes, moules, gambas</i>		25,50€


Nos Lasagnes

Aldo <i>Aubergines, mozzarella, champignons, bolognese</i>		16,50€
Bolognese		15,50€
Fruits de mer		14,50€

Cannelloni

Fromage (3 pièces) Portion XL - 5 pièces		16,00€
---	---	--------

Gnocchi

Gorgonzola		15,50€
Parmigiana gratiné		16,50€

Ravioli

Ravioles au foie gras		22,50€
-----------------------	---	--------

Menu Bambino 11€

Sirop

-Spaghetti Bolognese ou Carbonara
Supplément de 1,50€ pour tout changement
ou

Escalope milanaise, accompagnée de spaghetti Napolitaine

-Boule de glace au choix

Retrouvez nous chez

Côté Pizza
by Spaghetteri Aldo

