





DESCRIPTION & INFOS

Tout est une question d'ambiance... A la Casa Italia vous trouverez tous les ingrédients d'une bonne table... En créant la Casa Italia nous avons souhaité faire découvrir aux Calédoniens la cuisine traditionnelle telle que nous l'aimons. Elle est le fruit de notre savoir-faire et de notre longue expérience de la restauration. Notre plus cher désir est de vous faire voyager, le temps d'un repas, dans le pays qui a bercé notre enfance et rempli nos vies du bon goût et des saveurs très typiques de notre région. Nous souhaitons du fond du cœur vous transporter, d'un coup de fourchette, dans un autre monde. La passion du voyage, l'envie de connaître d'autres cultures, nous ont conduits à nous installer dans des pays très différents. Nous aimons énormément la Calédonie et les chaleureux habitants que nous y avons rencontré. Nous essayons, en retour, de partager un peu de notre lointaine Italie. Dans un souci de qualité, nos plats et accompagnements sont préparés à la minute. Les principaux ingrédients sont faits « Maison », tels que toutes nos pâtes, le pain, ainsi que les fromages comme la ricotta et le mascarpone, essentiels à la préparation de nos plats, entrées et de nos excellents desserts.

Casa Italia 113 route de l'Anse Vata 98800 Nouméa **Téléphone :25.92.58**

Image not found or type unknown



Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30		
Déjeuner	19:00	19:00	19:00	19:00	19:00		
Dîner							

MENU

Les Apéritifs

LES APÉRITIFS ITALIENS

KIR ITALIEN (12cl) Lambrusco rosé à la crème de cassis	700 F
MARSALA (8cl)	900 F
MARTINI ROUGE OU BLANC (8cl)	900 F
CARDINALE Kir au Lambrusco(12cl)	800 F
ROSSINI Prosecco et sirop de fraise (12cl)	900 F
MIMOSA Prosecco et jus d'orange(12cl)	900 F
BELLINI Prosecco et jus de pêche (12cl)	900 F
FRAGOLINO Lambrusco et sirop de fraise (12cl)	800 F
SAVOIA Prosecco et sirop de framboise (12cl)	900 F
PROSECCO À LA COUPE (12cl)	900 F
SGROPPINO Cocktail Italien à base de sorbet citron (12cl)	900 F
SPRITZ APEROL Apéritif Italien pétillant à base de Prosecco et Aperol (12cl)	1 250 F



LES BIÈRES

INTERNATIONALES

ORFRUMER (50 cl)	1 250 F
DESPERADO (33 cl)	900 F

ITALIENNES

BIRRA MORETTI (33 cl)	750 F
-----------------------	-------

LOCALES

NUMBER ONE PRESSION (25 cl)	600 F
HEINEKEN PRESSION(25 cl)	630 F
PICON BIÈRE (25 cl)	750 F
PANACHÉ (25 cl)	620 F

BIRRA MORETTI

Est une bière de type pils, conçue par le brasseur Moretti (Italie). Elle est brassée selon les mêmes méthodes depuis 1859. La Pils désigne classiquement une bière de fermentation basse de couleur blonde.

33cl - Alcool : 4,6°



ORFRUMER (MÉDAILLE D'OR)

(importée par la Casa Italia)

Bière Allemande, blonde ambrée à base d'orge et de blé, désaltérante. Médaille d'or au World Beer Cup de Cleveland (USA). Bière de type : Hefeweizen (levure de blé)

50cl - Alcool : 5,2°



Casa Italia



LES APÉRITIFS

ANISÉS (4cl)	800 F
PORTO (8cl)	800 F
GIN TONIC (4cl d'alcool)	950 F
ALCOOL SODA (4cl d'alcool)	1 000 F
VODKA AVEC JUS DE FRUITS (4cl d'alcool) Orange, ananas, pomme	1 200 F
CUBA LIBRE (4cl d'alcool) Rhum, Coca Cola	1 000 F
T. PUNCH (4cl d'alcool)	1 000 F
WHISKY J&B, Ballentine's, Johnnie Walker Red Label (4cl)	900 F
JACK DANIEL OLD N°7 (4cl)	1 000 F
JACK DANIEL GENTELMAN (4cl)	1 200 F
JACK DANIEL SINGLE BARREL (4cl)	1 400 F
WHISKY CARTE NOIRE ET BOURBONS (4cl) Black Label, Chivas, Jim Beam	1 200 F
KIR CASSIS OU KIR LETCHI (12 cl)	700 F
BAILEY'S, KALUA, GET 27 (8cl)	1 000 F
COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	1 200 F
KIR ROYAL (10cl)	1 200 F

VINS ITALIENS AU VERRE 15CL

ROUGE OU ROSÉ OU BLANC	650 F
SOLANE (rouge)	900 F
CHIANTI RISERVA TERRAROSSA (rouge)	900 F
MOSCATO (blanc)	900 F
LAMBRUSCO (rouge ou rosé)	650 F

SANS ALCOOL

SORBETTO ALLA FRUTTA Boisson à base de sorbet aux fruits	750 F
LAIT D'AMANDES	750 F
LAIT D'AMANDES avec Jus de Fruit	900 F
SODAS Coca Cola, Sprite, Orangina	450 F
JUS MULTIFRUIT pomme, orange, poire, ananas, pêche	450 F
SCHWEPES OU SCHWEPES AGRUMES	500 F
THÉ GLACÉ à la pêche ou au citron	400 F
SIROPS AU CHOIX menthe - grenadine - fraise	230 F

LES EAUX

PERRIER (25cl)	400 F
PERRIER Sirop	500 F
SAN PELLEGRINO (75cl) (Eau pétillante)	650 F
ALIZEA (1l) (Eau légèrement pétillante)	450 F
ALIZEA (1l) (Eau plate)	400 F
AQUA PANNA (75cl)	600 F



Casa Italia

PER L'APERITIVO

POUR L'APÉRITIF



LE OLIVE SFIZIOSE

750 F

Farandole d'olives : olives grecques avec noyaux,
olives Liccine, olives géantes, olives grillées

PEPERONI FARCITI ALLA PIEMONTESE

750 F

Poivrons farcie au thon légèrement pimenté

BRUSCHETTA CLASSICA

750 F

Pain maison, tomates fraîches, câpres, ail

PIATTO DI POLIPI MARINATI

850 F

Assiette de poulpe mariné

BRUSCHETTA BIANCONERA

900 F

Pain maison, tapenade d'olives, gratiné à la mozzarella

BRUSCHETTA AL BASILICO

900 F

Pain maison, pistou au basilic, gratiné à la mozzarella

BRUSCHETTA AI PEPERONI

900 F

Pain maison, crème de poivrons pimentée, gratiné au fromage de chèvre

BRUSCHETTA ALLA SPAGNOLA

900 F

Pain maison, crème de poivrons, tomates confites, chorizo

BRUSCHETTA ALLA CONTADINA

1 150 F

Pain maison, brie, roquette, pancetta arrotolata

BRUSCHETTA EMILIANA

1 150 F

Pain maison, beurre aux truffes et jambon cru

Casa Italia



LE INSALATE

LES SALADES

BURRATA Burrata sur lit de roquette	1 800F
INSALATA VERDE Salade verte, huile d'olive et vinaigre balsamique	600F
INSALATA MISTA Salade verte, tomates, carottes râpées	700F
INSALATA PARIGINA Salade verte, champignons de Paris, jambon blanc, tomates confites, œuf, olives, artichauts, persil	1 750F
INSALATA DI SALMONE E GAMBERI Salade verte, crevettes, saumon, courgettes grillées	1 900F
INSALATA DI RICOTTA E CARCIOFI Salade verte, ricotta, artichauts, jambon cru, aubergines grillées	1 800F
INSALATA ITALIANA Salade verte, tomates cerises, mozzarella, olives noires Grecques avec noyaux	1 750F
INSALATA CAPRESE Tomates, mozzarella di bufala, huile d'olive au basilic	1 800F
INSALATA PEPERLIZIA Salade verte, poivrons marinés, petits oignons au vinaigre balsamique, thon mariné Maison, œuf dur	1 700F
INSALATA AL TONNO Salade verte, tomates, anchois, pomme de terre, thon mariné Maison	1 550F
INSALATA ALLA CAMPAGNOLA Salade verte, roquette, pommes de terre, lardons maison, magret de canard, œuf poché	1 950F
INSALATA ALLA CALABRESE Salade verte, chorizo, poivrons marinés, œuf dur, mozzarella	1 750F
INSALATA DI VERDURE Salade verte, courgettes, poivrons, aubergines, tomates confites	1 500F
INSALATA TRIFOLATA Salade verte, champignons forestiers, pommes de terre, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan	1 900F
INSALATA DI POLIPI Salade verte, pommes de terre, poulpe à l'italienne	1 700F

Casa Italia



GLI ANTIPASTI LES ENTRÉES

PIATTO DELL' ORTOLANO Légumes grillés : poivrons, aubergines, artichauts, olives, oignons, champignons, courgettes, radicchio rosso (Treviso)	1 650 F
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE Assiette de jambon cru et melon	1 950 F
PROSCIUTTO CRUDO E PERE Jambon cru, poires, réduction balsamique et copeaux de parmesan	1 950 F
PROSCIUTTO CRUDO E FICHI Jambon cru, figues séchées et copeaux de parmesan	1 950 F
SELEZIONE DI SALUMI Sélection de charcuterie à la façon italienne	2 100 F
BRESAOLA PROFUMATA AL TARTUFO Viande de grison, beurre parfumé à la truffe, oeuf poché, champignons forestiers, copeaux de parmesan	2 200 F
ANTIPASTO MISTO Assortiment de hors d'oeuvres par excellence selon le marché	2 200 F
BRESAOLA BURRATA Bresaola, burrata, roquette	2 300 F

L'ANGOLO DEI CARPACCI

CARPACCIO DI TONNO Carpaccio de thon bachi, huile d'olive au basilic, tomates séchées, tomates fraîches, câpres	1 650 F
CARPACCIO DI TONNO ALLA CAPRI Carpaccio de thon bachi, huile d'olive, crème artichaut et pistache, tomates fraîches, artichauts	1 650 F
CARPACCIO DI MANZO E RUCOLA Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive	1 850 F
CARPACCIO DI MANZO ALLE OLIVE Carpaccio de boeuf, tapenade d'olive, copeaux de parmesan	1 850 F
CARPACCIO DI MANZO AL MISTO BOSCO Carpaccio de boeuf, champignons forestiers, copeaux de parmesan	1 850 F
CARPACCIO DI ANATRA Carpaccio de canard, poires, réduction balsamique, copeaux de parmesan	1 850 F
CARPACCIO DI ANATRA TARTUFATA Carpaccio de canard mariné maison, pommes de terre et huile de truffe	1 900 F

Casa Italia



LE PASTE

LES PÂTES

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti, œuf, parmesan, lardons	1 650F
TAGLIATELLE NERE ALLE ACCIUGHE Tagliatelle noire à la Choyade (anchois)	2 200F
SPAGHETTI O TAGLIATELLE NERE CON GAMBERI Spaghetti ou tagliatelle noire, crevettes, sauce tomate, vin blanc	2 450F
SPAGHETTI O TAGLIATELLE NERE IN ROSA Spaghetti ou tagliatelle noire, crevettes, saumon fumé, mascarpone, crème, baies roses	2 250F
SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA Spaghetti, tomates cerises italiennes, câpres, anchois, olives noires grecques avec noyaux, parmesan	2 000F
SPAGHETTI O TAGLIATELLE NERE ALLO SCOGLIO Spaghetti ou tagliatelle noire, fruits de Mer, vin blanc, persil, tomates cerises	2 800F
PENNE ALL'ARRABBIATA Penne, sauce tomate, ail, piment, parmesan (bien relevé)	1 750F
PENNE DELLE CHEF Penne, viande hachée, sauce tomate, crème, origan	1 850F
MACCHERONI AI 4 FORMAGGI Maccheroni, gruyère, mozzarella, cantal, Gorgonzola	1 950F
MACCHERONI DELIZIOSI Maccheroni, crème de truffe, jambon cru, champignons forestiers, mascarpone, parmesan	2 300F
CONCHIGLIE TRICOLORE Coquillettes, tomates cerises italiennes, mozzarella di bufala, basilic, parmesan	1 950F
TAGLIATELLE O SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Tagliatelle ou spaghetti, sauce tomate, viande hachée, parmesan	1 750F
TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle, crème de truffe et parmesan	2 000F
TAGLIATELLE CON PANNA PROSCIUTTO E FUNGHI Tagliatelle, crème, champignons forestiers, jambon, parmesan	2 050F
TAGLIATELLE VERDI DELLA MAMMA Tagliatelle verte, lardon maison, crème, cèpes, parmesan	2 050F
TAGLIATELLE VERDI ALLA LIGURE Tagliatelle verte, jambon cru, crème, artichaut, parmesan	2 050F
ORECCHIETTE ALLA VERONICA Pâtes orecchiette, tomates cerises, Chair à saucisse, parmesan, oignons	2 000F
TAGLIATELLE VERDI ALLA LUISA Tagliatelle verte, crème, Chair à saucisse maison, champignons forestiers	2 150F
TAGLIATELLE VERDI MONTEBALDO Tagliatelle verte, mélange forestier, sauce ossobuco	2 050F

Casa Italia

PASTA RIPIENA

LES PÂTES FARCIES

LASAGNE Lasagne, sauce bolognaise, béchamel, parmesan	1 850F
LASAGNE AL PROSCIUTTO E PORCINI Lasagne, jambon blanc, jambon cru, mozzarella, béchamel à la truffe, cèpes, parmesan	2 350F
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI Raviolis farcis aux ricotta et épinards, sauce au beurre fondu, parmesan	2 000F
RAVIOLI DI RICOTTA AL PESTO Raviolis farcis à la ricotta et épinards, sauce pistou basilic maison	2 100F
RAVIOLI DI PROSCIUTTO CRUDO AI FUNGHI Raviolis farcis au jambon cru, sauce crème et champignons forestiers	2 100F
RAVIOLI DI CRUDO ALLA CREMA DI CARCIOFI Raviolis farcis au jambon cru, sauce crème d'artichauts	2 100F
RAVIOLI AL SALMONE Raviolis farcis à la ricotta et saumon fumé, sauce crème et saumon flambé au cognac	2 200F
RAVIOLI ALLA MOLISANA Raviolis verts farcis au fromage de chèvre et aubergine, sauce à la tomate cerise et basilic, parmesan	2 200F
CAPELLACCI ALL'ANATRA Raviolis farcis à la viande de canard et sa sauce rôtie, parmesan	2 150F
CAPELLACCI ALLA NORCINA Raviolis farcis à la viande de canard, sauce à la crème de truffe et cèpe	2 350F
RAVIOLI ALLA EDY Raviolis farcis au bœuf braisé, gratinés, sauce béchamel à la truffe, parmesan	2 200F
RAVIOLI AL CARCIOFI Raviolis farcis à la crème d'artichaut, sauce au beurre fondu, jambon cru est lamelles de parmesan	2 250F
RAVIOLI AL FOIE GRAS Raviolis farcis au foie gras avec sauce ossobuco	2 250F

GNOCCHI

GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO E BASILICO Gnocchi de pommes de terre sauce tomate et basilic, parmesan	1 800F
GNOCCHI DI PATATE CON RAGU ALLA BOLOGNESE Gnocchi de pommes de terre, sauce bolognaise	1 850F
GNOCCHI DI PATATE ALL'ANTICA Gnocchi de pommes de terre, mascarpone, crème de truffe, parmesan	2 000F
GNOCCHI VERDI AL SALMONE Gnocchi verts, crème, saumon fumé	2 050F
GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA Gnocchi verts, fromage, mozzarella, cantal, gorgonzola	1 950F

Casa Italia





LE CARNI

LES VIANDES

SCALOPPINA AI CARCIOFI Escalope de veau, crème, artichaut	2 250F
SCALOPPINA ALLA MILANESE Escalope de veau panée	2 150F
COTECHINO Saucisse à base de couenne et tête de porc, servie avec des lentilles	2 500F
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON I FUNGHI Escalope de veau, jambon cru, champignons forestiers	2 500F
PORCHETTA AL FORNO Cochon de lait désossé et farci aux herbes, cuit au four à bois	3 100F
OSSOBUCCO ALLA MILANESE Osso buco cuit au vin blanc	2 300F
FILETTO DI VITELLO ALLA WALTER Filet de veau, lardons, moutarde, roquette, champignons, parmesan	2 950F
ENTRECÔTE DI 250 GR ALLA FORESTA NERA Entrecôte de bœuf (250 gr), beurre de truffe, cèpes	2 950F
BRASATO ALLA PIEMONTESE Paleron de Bœuf braisé au vin rouge	2 250F
SCALOPPINA AL MARSALA Escalope de veau, Marsala sec, champignons (girolles clou)	2 250F
ANIMELLE DI VITELLO AL TARTUTO Riz de veau, crème, truffe	2 950F
ENTRECÔTE DI 250 GR ALLA FONDUTA Entrecôte à la fondue d'oignons au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan	2 850F

UN ACCOMPAGNEMENT "AU CHOIX" POUR LES VIANDES

PÂTES AU BEURRE • FRITES PERSILLÉES • POLENTA GRILLÉE • SALADE VERTE

PÂTES AVEC BEURRE DE TRUFFE AVEC SUPPLÉMENT : 600 F

UN ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 600 F

FRUTTI DI MARE

FRUITS DE MER

GAMBERI FRITTI Grosses crevettes en friture, salade panachée et sauce tartare	2 500F
FRITTO MISTO DI MARE Grosses crevettes, moules, calamars, frites, salade panachée et sauce tartare	2 650F
GAMBERI ALLA BUSARA Grosses crevettes mijottées au vin blanc et sauce tomate servies avec polenta	2 650F

Casa Italia

■ ■ Les Pizzas

LES CLASSIQUES

CHORIZO

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGHERITA

Tomates, fromage, origan

PETITE
MOYENNE

GRUYERE
1 450 F
1 900 F

MOZZARELLA
1 700 F
2 150 F

NAPOLETANA

Tomates, fromage, anchois, origan

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

ROMANA

Tomates, fromage, olives, anchois, origan

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

PROSCIUTTO

Tomates, fromage, jambon, origan

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

IMPERIALE

Tomates, fromage, champignons, olives, jambon, origan

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

TRIESTE

Tomates, fromage, jambon, champignons, poivrons

PETITE
MOYENNE

1 650 F
2 100 F

1 900 F
2 350 F

4 STAGIONI

Tomates, fromage, champignons, artichauts, jambon, origan

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

CAPRICCIOSA

Tomates, fromage, câpres, champignons, artichauts, jambon, olives, anchois, origan

PETITE
MOYENNE

1 800 F
2 250 F

2 050 F
2 500 F

CHORIZO

Tomates, fromage, chorizo

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

PUGLIESE

Tomates, fromage, artichauts, olives, câpres, chorizo

PETITE
MOYENNE

1 800 F
2 250 F

2 050 F
2 500 F

DIAVOLA

Tomates, fromage, piment, chorizo

PETITE
MOYENNE

1 550 F
2 000 F

1 800 F
2 250 F

MESSICANA

Tomates, fromage, fromage de chèvre, chorizo, poivrons

PETITE
MOYENNE

1 850 F
2 300 F

2 100 F
2 550 F

PRIMAVERA

Tomates, fromage, chorizo, champignons, oignons

PETITE
MOYENNE

1 800 F
2 250 F

2 050 F
2 500 F

SAPORITA

Tomates, fromage, gorgonzola, champignons, chorizo, jambon, olives, aubergines

PETITE
MOYENNE

1 800 F
2 250 F

2 050 F
2 500 F

VERONA

Tomates, fromage, gorgonzola, chorizo, artichauts, jambon, oignons

PETITE
MOYENNE

1 800 F
2 250 F

2 050 F
2 500 F

ANDREA

Tomates, fromage, brie, champignons, chorizo, jambon, olives noires, jambon cru

PETITE
MOYENNE

2 350 F
2 800 F

2 600 F
3 050 F

FILOMENA

Tomates, fromage, chorizo, lard fumé, lamelles de parmesan

PETITE
MOYENNE

1 900 F
2 350 F

2 150 F
2 600 F

GEREMIA

Tomates, fromage, brie, courgettes, chorizo, jambon cru

PETITE
MOYENNE

2 350 F
2 800 F

2 600 F
3 050 F

ATOMICA

Tomates, fromage, champignons, jambon, chorizo, lardons

PETITE
MOYENNE

1 950 F
2 400 F

2 200 F
2 650 F

VULCANO

Gruyère, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, cantal, chorizo

PETITE
MOYENNE

2 300 F
2 750 F

Casa Italia

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

A BASE DE TRUFFE

CHAMPIGNONS

CHARCUTERIE

ALBA

Tomates, fromage, champignons forestiers, cèpes, truffe

TARTUFO

Tomates, fromage, truffe, oeuf

GIANLUCA

Tomates, fromage, oeuf, truffe, jambon cru

ROBERTO

Tomates, fromage, cèpes, truffe, jambon cru

AUTUNNO

Tomates, fromage, artichauts, jambon, champignons forestiers, origan

BOSCAIOLA

Tomates, fromage, champignons forestiers

TIROLESE

Tomates, fromage, champignons forestiers, coppa

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomates, fromage, champignons, jambon, origan

PORCINI E BRIE

Tomates, fromage, cèpes, brie

VITTORIA

Tomates, fromage, jambon, cèpes

ENZO

Tomates, fromage, champignons (girolles clou), saucisse Maison, jambon blanc, oeuf

EMILIA

Mascarpone, fromage, champignons (girolles clou), saucisse Maison

BRESAOLA

Fromage, mascarpone, Bresaola, champignons de forêt, roquette, lamelles de parmesan

CRUDO E GORGONZOLA

Tomates, fromage, gorgonzola, jambon cru

CRUDO

Tomates, fromage, jambon cru

DALILA

Tomates, fromage, jambon cru, roquette, lamelles de parmesan

PIEMONTE

Tomates, fromage, cèpes, brie, jambon cru

SILVANA

Fromage, mascarpone, jambon cru, cèpes

CARBONARA

Tomates, fromage, lard fumé, oeuf

MAURIZIO

Tomates, fromage, cantal, champignons (girolles clou), Pancetta Arrotolata

GRUYERE MOZZARELLA

PETITE	2 600 F	2 850 F
MOYENNE	3 050 F	3 300 F
PETITE	1 900 F	2 150 F
MOYENNE	2 350 F	2 600 F
PETITE	2 500 F	2 750 F
MOYENNE	2 950 F	3 200 F
PETITE	2 650 F	2 900 F
MOYENNE	3 050 F	3 350 F
PETITE	2 200 F	2 450 F
MOYENNE	2 650 F	2 900 F
PETITE	2 200 F	2 450 F
MOYENNE	2 650 F	2 900 F
PETITE	1 550 F	1 800 F
MOYENNE	2 000 F	2 300 F
PETITE	2 200 F	2 450 F
MOYENNE	2 650 F	2 900 F
PETITE	2 200 F	2 450 F
MOYENNE	2 650 F	2 900 F
PETITE	2 650 F	2 900 F
MOYENNE	3 100 F	3 350 F
PETITE	2 450 F	2 700 F
MOYENNE	2 900 F	3 150 F
PETITE	2 700 F	2 950 F
MOYENNE	3 150 F	3 400 F
PETITE	2 300 F	2 550 F
MOYENNE	2 750 F	3 000 F
PETITE	2 200 F	2 450 F
MOYENNE	2 650 F	2 900 F
PETITE	2 400 F	2 650 F
MOYENNE	2 850 F	3 400 F
PETITE	2 400 F	2 650 F
MOYENNE	2 850 F	3 100 F
PETITE	2 350 F	2 600 F
MOYENNE	2 800 F	3 050 F
PETITE	1 800 F	2 050 F
MOYENNE	2 250 F	2 500 F
PETITE	2 350 F	2 600 F
MOYENNE	2 800 F	3 050 F

Casa Italia

MOZZARELLA

VEGETARIENNES

FRUITS DE MER/CREVETTES/THON

INVERNO

Tomates, gruyère, gorgonzola, mozzarella, cantal

MONTAGNARA

Tomates, gruyère, mozzarella, cantal, gorgonzola, lard fumé après cuisson

ITALIA "2014" (Pâte double épaisseur à la Napolitaine)

Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, basilic frais, huile d'olive...

CAPRINA

Tomates, fromage, fromage de chèvre

FATTORIA

Tomates, fromage, fromage de chèvre, aubergines

VEGETARIANA

Tomates, fromage, tomates fraîches, aubergines, oignons, poivrons

MELANZANE

Tomates, fromage, aubergines

PARMIGIANA

Tomates, fromage, aubergines, parmesan

ESTATE

Tomates, fromage, tomates fraîches, basilic

RUCOLA

Tomates, fromage, roquette, lamelles de parmesan

GIARDINIERA

Tomates, fromage, fromage de chèvre, artichauts, olives noires, oignons, poivrons

TONNO E CIPOLLA

Tomates, fromage, thon mariné Maison, oignons

NETTUNO

Tomates, fromage, anchois, olives, thon mariné Maison, origan

GAMBERETTI

Tomates, fromage, crevettes

GAMBERETTI E RUCOLA

Tomates, fromage, crevettes, roquette

ARIEL

Tomates, fromage, crevettes, mascarpone, courgettes

DIVINA

Tomates, fromage, crevettes, saumon, mascarpone

SALMONE

Tomates, fromage, saumon

FRUTTI DI MARE (moyenne uniquement)

Tomates, ail, fromage, crevettes, moules, noix de St Jacques, seiches

PETITE 1 900 F
MOYENNE 2 200 F

PETITE 2 200 F
MOYENNE 2 650 F

MOYENNE 2 650 F

GRUYERE MOZZARELLA
PETITE 1 600 F 1 850 F
MOYENNE 2 050 F 2 300 F

PETITE 1 850 F 2 100 F
MOYENNE 2 300 F 2 550 F

PETITE 1 700 F 1 950 F
MOYENNE 2 150 F 2 400 F

PETITE 1 700 F 1 950 F
MOYENNE 2 150 F 2 400 F

PETITE 2 000 F 2 250 F
MOYENNE 2 450 F 2 700 F

PETITE 1 600 F 1 850 F
MOYENNE 2 050 F 2 300 F

PETITE 1 800 F 2 050 F
MOYENNE 2 250 F 2 500 F

PETITE 1 700 F 1 950 F
MOYENNE 2 150 F 2 400 F

PETITE 1 900 F 2 150 F
MOYENNE 2 350 F 2 600 F

PETITE 1 950 F 2 200 F
MOYENNE 2 400 F 2 650 F

PETITE 2 200 F 2 450 F
MOYENNE 2 650 F 2 900 F

PETITE 2 350 F 2 600 F
MOYENNE 2 800 F 3 050 F

PETITE 2 400 F 2 650 F
MOYENNE 2 850 F 3 100 F

PETITE 2 600 F 2 850 F
MOYENNE 3 050 F 3 300 F

PETITE 2 400 F 2 650 F
MOYENNE 2 850 F 3 100 F

MOYENNE 3 100 F 3 350 F

BRESAOLA (IGP) : CHARCUTERIE ITALIENNE (LOMBARDIE) FABRIQUÉE À PARTIR DE VIANDE DE BOEUF, SALÉE ET ASSAISONNÉE, ET CONSOMMÉE CRUE.

PANCETTA ARROTOLATA : CHARCUTERIE ITALIENNE À BASE DE POITRINE DE PORC SALÉE, POIVRÉE ET SÉCHÉE PENDANT ENVIRON TROIS MOIS.

Casa Italia

LES CHAUSSONS

Petite (moyenne avec suppl. 450 F)

CALZONE CLASSICO

Tomate, fromage, jambon, champignons, origan

PETITE

MOYENNE

GRUYÈRE MOZARELLA

1 550 F 1 800 F

2 000 F 2 250 F

CALZONE ALLA SICILIANA

Tomate, fromage, chorizo, œuf

PETITE

MOYENNE

1 650 F 1 900 F

2 100 F 2 350 F

CALZONE BIANCANEVE

Gruyère, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, cantal

2 000 F

Moyenne uniquement

CALZONE DEGLI ALPINI

Tomate, fromage, champignons de forêt, Pancetta arrotolata

2 700 F 2 950 F

CALZONE ALLA BERSAGLIERA

Tomate, fromage, œuf, jambon cru

2 750 F 3 000 F

CALZONE TARTUFONE

Tomates, fromage, œuf, cèpes, truffe, jambon cru

3 000 F 3 250 F

LES SUPPLÉMENTS PIZZAS (AU CHOIX)

Oignons, œuf, olives	200 F
Chorizo, jambon, anchois	300 F
Lamelles de Parmesan, huile de truffe	500 F
Champignons de forêts, cèpes, roquette	500 F
Mozzarella, gorgonzola, gruyère, chèvre	350 F
Oeuf au plat (cuit au beurre)	400 F
Jambon cru, saumon, coppa, crevettes	700 F
Bresaola	900 F
Pancetta Arrotolata	800 F

ITALIA 2014



Casa Italia