

# IL PARADISO

## PIZZA AU FEU DE BOIS

**MARINARA** - sauce tomate, ail, origan **10,50€**

**MARGHERITA** - sauce tomate, mozzarella et origano **12,50€**

**AL SALAMINO** - sauce tomate, mozzarella, saucisse sèche italienne **13,50€**

**NAPOLETANA** - sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois **13,50€**

**REGINA** - sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons **13,50€**

**CALZONE (SOUFLÉE)** - sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf **13,50€**

**CAPRICCIOSA** - sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts **13,50€**

**DELLO CHEF** - sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf **13,50€**

**ORIENTALE** - sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons, œuf **13,50€**

**BOLOGNESE** - mozzarella, viande hachée de bœuf **13,50€**

**CALABRESE** - sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante calabraise, poivrons **13,50€**

**QUATRO FORMAGGI** - sauce tomate, quatre fromages **15,50€**

**DEL PIZZAIOLO** - sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon speck, salade roquette **16,50€**

**VEGETARIANA** - sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, artichauts **15,50€**

**PARMA** - sauce tomate, mozzarella, jambon de Parma, salade roquette, copeaux de Grana Padano **16,50€**

**RUCOLA** - tomates fraîches Siciliennes, mozzarella, salade roquette, copeaux de Grana Padano **15,50€**

**BRESAOLA** - sauce tomate, mozzarella, Bresaola, salade roquette, copeaux de Grana Padano **16,50€**

**AL SALMONE** - mozzarella, saumon fumé **16,50€**

**ALLA BUFALA** - tomates fraîches Siciliennes, mozzarella de Buffle, basilic frais **16,50€**

**TARTUFO** - mozzarella, crème de Truffe, huile de Truffe Blanche, champignons, copeaux de Grana Padano **17,50€**

**TONINO** - sauce tomate, mozzarella, thon, artichauts, câpres, anchois, œuf, ail **17,50€**

**BURRATA** - sauce tomate, tomates fraîches siciliennes, salade roquette, artichauts marinés, burrata fraîche et sauce pesto **19,90€**

**Supplément** : œuf, olives, champignons, poivrons, aubergines, courgettes ..... 1€

**Supplément** : jambon, fromage, roquette, artichauts, saumon.....2€

## ANTIPASTI – HORS D'ŒUVRE

### ANTIPASTO DI TONINO

(pour 2 personnes)  
beignets de mozzarella, beignets de pommes de terre, bruschettina, artichaut à la romaine, rouleaux d'aubergines, champignons grillés, courgettes marinées, caviar d'aubergines, poivrons et tomates séchées **16,50€**

### BURRATA CON CULATELLO DI PARMA, BRESAOLA E CARCIOFI

fromage burrata, jambon culatello et bresaola, artichauts marinés à l'huile d'olives et origan **16,50€**

### CARPACCIO DI MANZO

rond de gîte, salade roquette, copeaux de Grana Padano, huile d'olive et citron **15€**

### CARPACCIO DI POLIPO

poulpe frais à l'huile d'olive, ail et citron **14,50€**

### INSALATA DI RUCOLA CON CARCIOFI

salade roquette, artichauts, copeaux de Grana Padano **11,50€**

### PARMIGIANA

gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et Grana Padano **11,50€**

### FOCACCIA

pain chaud à l'ail, huile d'olives et origan **5,00€**

## RISOTTO

### RISOTTO FUNGHI, SPECK E RADICCHIO

jambon speck, crème fraîche, champignons, salade de treviso **16,00€**

### RISOTTO GAMBERI E LIMONE

gambas, citron, crème fraîche **17,50€**

### RISOTTO AL TARTUFO

crème et carpaccio de Truffe d'été, crème fraîche, huile de Truffe Blanche et copeaux de Grana Padano **19,50€**

## PÂTES FRAÎCHES MAISON

**SPAGHETTI TOP** - sauce tomate, ail et basilic **13,50€**

**SPAGHETTI AGLIO OLIO** - huile d'olive, ail et persil **13,00€**

**TAGLIATELLE CARBONARA** **14,50€**

**TAGLIATELLE PAESANA** - champignons, petits pois, crème fraîche et tomates **14,50€**

**GNOCCHETTI SARDI CONTADINA** - jambon speck, crème fraîche et gorgonzola **15,50€**

**PENNE AL SALMONE** - saumon fumé, crème fraîche et tomates Siciliennes **16,50€**

**PAPPARDELLE AL RAGU** - sauce tomate, viande hachée de bœuf **15,50€**

**PAPPARDELLE NERO DI SEPPIA** - crème fraîche, tomates Siciliennes, encre de seiche et seiche fraîche, ail et persil **20,50€**

**CAPPELLOTTO DI MELANZANE** - pâtes farcies aux aubergines et ricotta, sauce tomate, fromage italien fumé **16,50€**

**TAGLIATELLE AL TARTUFO** - crème et carpaccio de Truffe d'été, crème fraîche et huile de Truffe blanche **19,50€**

**LINGUINE AI FRUTTI DI MARE FRESCHI** moules, palourdes, gambas, calamars frais, sauce tomate, persil et ail **22,50€**

## VIANDES

**MILANESE** - escalope de veau panée **18,50€**

**SCALOPPINA ALLA BOLOGNESE** escalope de veau panée, jambon, sauce tomate et mozzarella, gratinée **19,50€**

**PICCATA ALL' ITALIANA** - escalope de veau, mozzarella, sauce pistou, tomates **19,50€**

**MEDAGLIONI AL PROSCIUTTO DI PARMA** escalope de veau, jambon de Parma et sauge **19,50€**

**PICCATA AL LIMONE** - escalope de veau, crème fraîche et citron **19,50€**

**FILETTO di MANZO AL TARTUFFO (180g)** filet de bœuf angus, crème fraîche et crème de truffe **29,90€**

**FILETTO di MANZO AL GORGONZOLA (180g)** filet de bœuf angus, crème fraîche et gorgonzola **28,90€**

**TAGLIATA di MANZO** fines tranches de filet de bœuf angus grillées, artichauts, copeaux de Grana Padano **21,90€**

Tous nos plats sont servis avec des pâtes  
Garniture supplémentaire – légumes, frites ou salade **5,50€**

## IL PESCE

### Frittura di Mare

friture de calamars frais, gambas, éperlans et courgettes en chips **24,50€**

### Calamaro alla Griglia

calamar frais grillé, accompagné de spaghetti à l'ail, huile d'olive et persil **22,50€**

### Grigliata Mista di Pesce

grillade de filet de bar, calamar, gambas, accompagnée de spaghetti à l'ail, huile d'olive et persil **24,50€**

## DESSERTS

**TIRAMISU DELLO CHEF** - tiramisu café, amaretto **8,50€**

**PANNACOTTA** - fruits rouges, caramel ou chocolat **8,50€**

**CROSTATA DI MELE O ALLA BANANA** tarte chaude aux pommes ou à la banana cuite au feu de bois, accompagnée de glace vanille **8,50€**

**GLACES ARTISANALES OU SORBETS (3 coupes)** **8,50€**  
chocolat, vanille, café, pistache /fraise, passion, citron, cassis

**PROFITEROLES MAISON**  
glace vanille, chocolat, effilées et chantilly **8,50€**

**CAFÉ GOURMAND** - minis desserts maison, café Ily **8,50€**

**INSALATA DI FRUTTA FRESCA** **7,50€**

**ANANAS FRESCO** **7,50€**

**DESSERT DU JOUR**  
8,50€ / 9,50€

## FROMAGES

**GORGONZOLA** **8,00€**

**GRANA PADANO** **8,00€**

**PROVOLA AFFUMICATA** **8,00€**

**FORMAGGI MISTI** **9,50€**

**PLANCHE MIXTE** - charcuterie et fromages italiens **16,50€**

**BEIGNETS DE MOZZARELLA** – 5 pièces **11,50€**

## APÉRITIFS

**VENEZIO SPRITZ**(25cl) apérol, prosecco.....**6,90€**

**MILANO SPRITZ**(25cl) campari, prosecco.....**6,90€**

**COCKTAIL DEL PARADISO**(12cl).....**6,90€**

Kir(12cl).....**5,90€**

Prosecco(12cl).....**5,90€**

Marsala(8cl).....**5,90€**

Martini(8cl).....**5,90€**

Campari(8cl).....**5,90€**

**CAMPARI orange**(16cl)..**9,50€**

**PORTO** (8cl).....**5,90€**

Ricard(4cl).....**5,90€**

**GIN tonic**(16cl).....**9,50€**

**VODKA TONIC**(16 cl).....**9,50€**

**VODKA orange**(16cl).....**9,50€**

**Coupe champagne**(12cl)....**9,50€**

**Kir royal**(12cl).....**9,50€**

**Kir impérial**(12cl).....**9,50€**

## SODAS

**Coca/coca zéro** 33cl.....**4,50€**

**Orangina** 25cl.....**4,50€**

**Sprite** 25cl.....**4,50€**

**Schweppes tonic** 25cl.....**4,50€**

## JUS DE FRUITS

**Orange/ raisin/ abricot/ pomme/ ananas/ tomate** 25cl.....**4,50€**

**Ice Tea** 25cl..... **4,50€**

## BOISSONS CHAUDES

**Espresso Ily/Décaféiné**.....**2,90€**

**Double Espresso** .....**5,80€**

**Café Crème**.....**3,90€**

**Capuccino**.....**3,90€**

**Thés, Infusions**.....**3,80€**

**Irish Coffee**.....**9,50€**

## WHISKY(6cl)

J&B.....**8,90€**

**BALLANTINES**.....**8,90€**

**Jack Daniel's**.....**9,90€**

**Chivas Regal**.....**9,90€**

## BIÈRES

**Nastro Azzuro Peroni**(33cl)....**5,50€**

## PRESSION

**Heineken**(25cl).....**4,90€**

**Heineken**(50cl).....**7,90€**

**Panaché**(25 cl).....**5,90€**

## EAUX MINÉRALES

**San Pellegrino**

50cl.....**4,00€** 1L.....**6,00€**

**Vittel**

50cl.....**4,00€** 1L.....**6,00€**

## DIGESTIFS (6CL)

**Limoncello**.....**8,50€**

**Grappa Riserva**.....**9,50€**

**Sambuca**.....**9,50€**

**Amaretto Disaronno**.....**9,50€**

**Fernet Branca**.....**9,50€**

**Amaro Averna**.....**9,50€**

**Armagnac**.....**9,50€**

**Calvados**.....**9,50€**

**Bourbon four Roses**.....**9,50€**

**Cognac Rémy Martin**.....**9,50€**

**Jägermeister**.....**8,50€**

**Marie Brizard**.....**9,50€**

**Poire Williams**.....**9,50€**

**Jet 27/31**.....**8,50€**

**Baileys**.....**8,50€**

## VINS ROUGES

**18cl**

**37,5cl**

**75cl**

**Chianti Ruffino**

(Toscane, D.O.C.G.)

6,90€

16,90€

22,90€

**Valpolicella Classico**

(Vénétie, D.O.C.)

6,90€

16,90€

24,90€

**Bonera Mandrarossa**

(Sicile, I.G.T.)

8,90€

-

29,90€

**Chianti Classico**

**Rocca di Castagnoli**

(Toscane, D.O.C.G.)

9,90€

26,90€

39,90€

**Rosso di Montalcino**

**la Rasina**

(Toscane, D.O.C.)

12,90€

-

49,90€

**Nebbiolo Parusso Langhe**

(Piémont, D.O.C.)

15,90€

29,90€

59,90€

**Chianti Classico Riserva**

**Ducale Oro** (Toscane, D.O.C.)

-

-

69,90€

**Barolo A. Parusso**

(Piémont, D.O.C.)

-

-

99,90€

**Brunello di Montalcino la Rasina** (Toscane, D.O.C.G.)

99,90€

## VINS ROSÉS

**18cl**

**37,5cl**

**75cl**

**Rosatello Ruffino** (Toscane)

6,90€

15,90€

21,90€

**Pinot Grigio Blush Cavit**

(Vénétie, I.G.T.)

7,90€

-

22,90€

**Rosato BIO Collemassari**

**Grottolo** (Toscane, I.G.T.)

9,90€

-

29,90€

**Pietradolce Etna Rosato**

(Sicile, D.O.C.)

9,90€

-

39,90€

## VINS BLANCS

**18cl**

**37,5cl**

**75cl**

**Orvieto Classico Ruffino**

(Ombrie, D.O.C.)

7,90€

16,00€

21,90€

**Chardonnay Libaio Ruffino**

(Toscane, I.G.T.)

8,90€

-

27,90€

**Langhe Bianco Parusso**

(Piémont, D.O.C.)

9,90€

-

39,90€

**Pinot Grigio Borgo Conventi Collio**

(Friuli Vénétie, D.O.C.)

-

-

48,90€

## VIN EN CARAFE

**Settesoli Terre Siciliane Rouge/ Rosé/ Blanc**

(Sicile, I.G.T.)

18cl

5,90€

25cl

6,90€

50cl

11,90€

## VINS MOUSSEUX et CHAMPAGNE

### ROUGES

**Lambrusco Secco Reggiano Ca'De'Medici**

(Emilie-Romagne, D.O.C.)

**37,5cl**

15,90€

**75cl**

21,90€

**Lambrusco Amabile Reggiano Ca'De'Medici**

(Emilie-Romagne, D.O.C.)

15,90€

21,90€

### BLANCS

**Prosecco Carpena Malvolti Treviso Brut** (D.O.C) 75cl.....**21,90€**

**Champagne Laurent Perrier Brut** 75cl.....**89,50€**