

IL PARADISO

PIZZA AU FEU DE BOIS

MARINARA - sauce tomate, ail, origan 11,50€

MARGHERITA - sauce tomate, mozzarella et origan 13,50€

AL SALAMINO - sauce tomate, mozzarella, saucisse sèche italienne 14,50€

NAPOLETANA - sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois 14,50€

REGINA - sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons 14,50€

CALZONE (SOUFLÉE) - sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf 14,50€

CAPRICCIOSA - sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts 14,50€

DELLO CHEF - sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf 14,50€

ORIENTALE - sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons, œuf 14,50€

BOLOGNESE - mozzarella, viande hachée de bœuf 14,50€

CALABRESE - sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante calabraise, poivrons 14,50€

QUATRO FORMAGGI - sauce tomate, quatre fromages 16,50€

DEL PIZZAIOLO - sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon speck, salade roquette 17,50€

VEGETARIANA - sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, artichauts 16,50€

PARMA - sauce tomate, mozzarella, jambon de Parma, salade roquette, copeaux de Grana Padano 17,50€

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

BRESAOLA - sauce tomate, mozzarella, Bresaola, salade roquette, copeaux de Grana Padano 17,50€

AL SALMONE - mozzarella, saumon fumé 17,50€

ALLA BUFALA - tomates fraîches Siciliennes, mozzarella de Buffle, basilic frais 17,50€

TARTUFO - mozzarella, crème de Truffe, huile de Truffe Blanche, champignons, copeaux de Grana Padano 19,50€

TONINO - sauce tomate, mozzarella, thon, artichauts, câpres, anchois, œuf, ail 19,50€

BURRATA – sauce tomate, tomates fraîches siciliennes, salade roquette, artichauts marinés, burrata fraîche et sauce pesto 20,90€

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 17,50€

BURRATA CON CULATELLO DI PARMA, BRESAOLA E CARCIOFI

fromage burrata, jambon culatello et bresaola, artichauts marinés à l'huile d'olives et origan 18,00€

CARPACCIO DI MANZO

rond de gîte, salade roquette, copeaux de Grana Padano, huile d'olive et citron 16,50€

CARPACCIO DI POLIPO

poulpe frais à l'huile d'olive, ail et citron 16,50€

INSALATA DI RUCOLA CON CARCIOFI

salade roquette, artichauts, copeaux de Grana Padano 12,50€

PARMIGIANA

gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et Grana Padano 12,50€

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 17,50€

RISOTTO GAMBERI E LIMONE

gambas, citron, crème fraîche 19,50€

RISOTTO AL TARTUFO

crème et carpaccio de Truffe d'été, crème fraîche, huile de Truffe Blanche et copeaux de Grana Padano 22,50€

PÂTES FRAÎCHES MAISON

SPAGHETTI TOP - sauce tomate, ail et basilic 14,50€

SPAGHETTI AGLIO OLIO - huile d'olive, ail et persil 14,00€

TAGLIATELLE CARBONARA 15,50€

TAGLIATELLE PAESANA - champignons, petits pois, crème fraîche et tomates 15,50€

GNOCCHETTI SARDI CONTADINA - jambon speck, crème fraîche et gorgonzola 16,50€

PENNE AL SALMONE - saumon fumé, crème fraîche et tomates Siciliennes 17,50€

PAPPARDELLE AL RAGU - sauce tomate, viande hachée de bœuf 16,50€

PAPPARDELLE NERO DI SEPPIA - crème fraîche, tomates Siciliennes, encre de seiche et seiche fraîche, ail et persil 22,50€

CAPPELLOTTO DI MELANZANE - pâtes farcies aux aubergines et ricotta, sauce tomate, fromage italien fumé 18,50€

TAGLIATELLE AL TARTUFO - crème et carpaccio de Truffe d'été, crème fraîche et huile de Truffe blanche 22,50€

LINGUINE ALLE VONGOLE - palourdes fraîches, persil, ail et huile 21,50€

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE FRESCHI - moules, palourdes, gambas, calamars frais, sauce tomate, persil et ail 24,50€

VIANDES

MILANESE - escalope de veau panée 19,50€

SCALOPPINA ALLA BOLOGNESE

escalope de veau panée, jambon, sauce tomate et mozzarella, gratinée 21,00€

PICCATA ALL' ITALIANA - escalope de veau, mozzarella, sauce pistou, tomates 21,00€

MEDAGLIONI AL PROSCIUTTO DI PARMA - escalope de veau, jambon de Parma et sauge 21,00€

PICCATA AL LIMONE - escalope de veau, crème fraîche et citron 21,00€

FILETTO di MANZO AL TARTUFFO (180g)

filet de bœuf angus, crème fraîche et crème de truffe 31,00€

FILETTO di MANZO AL GORGONZOLA (180g)

filet de bœuf angus, crème fraîche et gorgonzola 31,00€

TAGLIATA di MANZO

fines tranches de filet de bœuf angus grillées, artichauts, copeaux de Grana Padano 22,90€

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 26,00€

Calamaro alla Griglia

calamar frais grillé, accompagné de spaghetti à l'ail, huile d'olive et persil 25,50€

Grigliata Mista di Pesce

grillade de filet de bar, calamar, gambas, accompagnée de spaghetti à l'ail, huile d'olive et persil 26,50€

DESSERTS

TIRAMISU DELLO CHEF - tiramisu café, amaretto **9,00€**

PANNACOTTA - fruits rouges, caramel ou chocolat **9,00€**

CROSTATA DI MELE O ALLA BANANA tarte chaude aux pommes ou à la banana cuite au feu de bois, accompagnée de glace vanille **9,50€**

GLACES ARTISANALES OU SORBETS (3 coupes) **9,50€**
chocolat, vanille, café, pistache /fraise, passion, citron, cassis

PROFITEROLES MAISON
glace vanille, chocolat, effilées et chantilly **9,50€**

CAFÉ GOURMAND - minis desserts maison, café Ily **9,00€**

INSALATA DI FRUTTA FRESCA **8,50€**

ANANAS FRESCO **8,50€**

DESSERT DU JOUR
9,50€

FROMAGES

GORGONZOLA **9,00€**

GRANA PADANO **9,00€**

PROVOLA AFFUMICATA **9,00€**

FORMAGGI MISTI **10,50€**

PLANCHE MIXTE - charcuterie et fromages italiens **19,50€**

BEIGNETS DE MOZZARELLA – 5 pièces **13,50€**

APÉRITIFS

VENEZIO SPRITZ(25cl) apérol, prosecco.....**7,50€**

MILANO SPRITZ(25cl) campari, prosecco.....**7,50€**

COCKTAIL DEL PARADISO(12cl).....**7,50€**

Kir(12cl).....**6,50€**

Prosecco(12cl).....**6,50€**

Marsala(8cl).....**6,50€**

Martini(8cl).....**6,50€**

Campari(8cl).....**6,50€**

CAMPARI orange(16cl)..**10,50€**

PORTO (8cl).....**6,50€**

Ricard(4cl).....**6,50€**

GIN tonic(16cl).....**10,50€**

VODKA TONIC(16 cl).....**10,50€**

VODKA orange(16cl).....**10,50€**

Coupe champagne(12cl)....**10,50€**

Kir royal(12cl).....**10,50€**

Kir impérial(12cl).....**10,50€**

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.....**9,50€**

BALLANTINES.....**9,50€**

Jack Daniel's.....**10,90€**

Chivas Regal.....**10,90€**

BIÈRES

Nastro Azzuro Peroni(33cl)....**5,90€**

PRESSION

Heineken(25cl).....**5,50€**

Heineken(50cl).....**8,50€**

Panaché(25 cl).....**6,50€**

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino

50cl.....**4,50€** **1L**.....**6,50€**

Vittel

50cl.....**4,50€** **1L**.....**6,50€**

DIGESTIFS (6CL)

Limoncello.....**9,50€**

Grappa Riserva.....**10,50€**

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.....**9,50€**

Marie Brizard.....**9,50€**

Poire Williams.....**9,50€**

Jet 27/31.....**9,50€**

Baileys.....**9,50€**

VINS ROUGES

18cl

37,5cl

75cl

Chianti Ruffino

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

7,50€

17,50€

23,50€

Valpolicella Classico

(Vénétie, D.O.C.)

8,00€

18,50€

26,50€

Bonera Mandrarossa

(Sicile, I.G.T.)

9,50€

-

31,50€

Chianti Classico

Rocca di Castagnoli

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

10,50€

27,50€

41,50€

Rosso di Montalcino

la Rasina

(Toscane, D.O.C.)

13,50€

-

51,00€

Nebbiolo Parusso Langhe

(Piémont, D.O.C.)

16,50€

31,50€

61,50€

Chianti Classico Riserva

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

-

-

70,00€

Barolo A. Parusso

(Piémont, D.O.C.)

-

-

109,50€

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

109,50€

VINS ROSÉS

18cl

37,5cl

75cl

Rosatello Ruffino (Toscane)

7,50€

17,50€

22,50€

Pinot Grigio Blush Cavit

(Vénétie, I.G.T.)

8,50€

-

24,50€

Rosato BIO Collemassari

Grottolo (Toscane, I.G.T.)

10,50€

-

31,50€

Pietradolce Etna Rosato

(Sicile, D.O.C.)

11,50€

-

41,50€

VINS BLANCS

18cl

37,5cl

75cl

Orvieto Classico Ruffino

(Ombrie, D.O.C.)

8,50€

17,50€

23,50€

Chardonnay Libaio Ruffino

(Toscane, I.G.T.)

9,50€

-

29,50€

Langhe Bianco Parusso

(Piémont, D.O.C.)

10,50€

-

41,50€

Pinot Grigio Borgo Conventi Collio

(Friuli Vénétie, D.O.C.)

-

-

49,50€

VIN EN CARAFE

Settesoli Terre Siciliane Rouge/ Rosé/ Blanc

(Sicile, I.G.T.)

18cl

6,50€

25cl

7,50€

50cl

13,00€

VINS MOUSSEUX et CHAMPAGNE

ROUGES

Lambrusco Secco Reggiano Ca'De'Medici

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

37,5cl

17,50€

75cl

23,50€

Lambrusco Amabile Reggiano Ca'De'Medici

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

17,50€

17,50€

23,50€

BLANCS

Prosecco Carpena Malvolti Treviso Brut (D.O.C) **75cl**.....**25,50€**

Champagne Laurent Perrier Brut **75cl**.....**95,00€**