

Pizze

Estate	16.50
(Tomates Cerises, Roquette, Parmesan, Crème Balsamique)	
Raffinata	19.00
(Mozzarella, Straciatella, Bresaola, Parmesan, Roquette)	
Speciale (Buffala, Tomates Cerises, Basilic)	17.00
Popeye (Parmesan, Epinards, Mozzarella)	15.00
Carbonara (Pancetta, Œuf, Parmesan, Mozzarella)	16.00
Golosa	19.00
(Mozzarella, Burata, Tomates Cerises, Roquette, Jambon de parme)	
Margherita	13.00
Al Salame ou Prosciutto	14.00
Napoletana (Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives)	14.00
Marinara (Tomates, Anchois, Ail, Persil)	13.00
Regina (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons)	14.00
Capri (Tomates, Mozzarella, Oignons)	13.50
Capricciosa	15.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	
Romana (Tomates, Anchois, Mozzarella, Jambon, Oeuf)	15.00
4 Stagioni	16.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf Cuit)	
4 Formaggi	16.00
Végétarienne	16.00
Frutti di Mare (Tomates, Scampi, Fruits de Mer)	16.00
Maison	16.50
(Tomates, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Oignons, Champignons, Câpres)	

Restaurant La Laguna

Nos Entrées

Caprese di Bufala (Mozzarella de Bufflone)	16.00
Carpaccio di Bue alla Piemontese	16.00
Carpaccio de Saumon (Mariné au Citron)	16.00
Prosciutto Crudo San Daniele	18.00
Insalata di Frutti di Mare	15.00
Antipasto misto all'Italiana	16.00
Vitello Tonnato (Veau à la Crème de Thon)	16.00
Fondute ai Formaggi	14.00
Scampi à l'Ail ou Curry ou Sauce Maison	18.00
Scampi Fritti, Sauce Tartare	18.00
Calamari Fritti, Sauce Tartare	15.00
Aubergines alla Parmigiana	15.00
Minestrone di Verdure (avec Pâtes)	12.00

Nos Pâtes

Linguine alla Bolognese ou alla Carbonara	16.00
Linguine alla Bottarga e Rucola	20.00
Ravioli Spinacci e Ricotta	18.00
Ravioli Scampi, Sauce Tomates Fraîches	22.00
Ravioli di Carne, Sauce Tomate	18.00
Penne ai quattro Formaggi	16.00
Lasagne al Forno	18.00
Spaghetti allo Scoglio	24.00
Cocktail di Paste (min. 2 couverts)	19.00/cvt
Risotto agli Scampi (Scampi et Courgettes)	22.00
Struccoli al Salmone	22.00
Tagliatelle au Homard (min. 2 couverts)	29.00/cvt

Nos Poissons

Fritto misto alla Veneziana (min. 2couverts)	24.00/cvt
Grillade Mixte de Poissons (min. 2couverts)	29.00/cvt
Gambas Grillés	29.00
Sogliola Mugnaia	38.00
Saltimbocca d'Espadon	24.00
Saumon alla Fiorentina (Sauce Epinards, Crème)	22.00

Nos Viandes (Servies avec Pâtes, Frites ou Pommes au Four)

Scaloppina alla Milanese	19.00
Scaloppina della Casa	23.00
(Jambon, Fromage, Gratinée, Sauce Tomatée avec crème, Champignons)	
Scaloppina, Sauce « Mamma Mia »	22.00
(Escalope de veau, sauce aux poivrons relevée)	
Saltimbocca alla Romana	23.00
Scaloppina alla Pizzaiola	22.00
Osso Bucco in Gremolata	22.00
Foie de Veau à la Vénitienne	22.00
Côtes d'Agneau alle Erbette	25.00
Tagliata di Filetto Balsamico	29.00
Entrecôte Irlandaise de Bœuf	25.00
Filet de Bœuf	29.00
Costata di Bue Fiorentina	34.00
Accompagnement Salade Mixte	7.00
Accompagnement Légumes Mixtes	14.00
Accompagnement Rucola (Roquette, Tomates, Parmesan)	10.00
Sauces au choix: Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Béarnaise, Mamma Mia, Maison	4.00

Nos Vins Rouges Italiens

Pinot Noir Cescon	31.00
Malintoppo Col d'Orcia (Toscana)	32.00
Perdera Monica di Cagliari 12%	31.00
Argiolas Cannonau di Sardegna 13%	34.00
Lambrusco di Sorbara, Secco	29.00
Chianti Classico Riserva Ducale (DOCG)	48.00
Chianti Classico Riserva	42.00
Chianti Ruffino ORO	62.00
Sangiovese Folesana (Vino Biologico)	32.00
Dolcetto d'Alba Brezza	34.00
Cabernet Riserva « del Friuli » DOC 12%	38.00
Barbera d'Asti 5 Vigne	38.00
Rosso di Montalcino « Van di Suga » DOC 14%	42.00
Nobile di Montepulciano	44.00
Cannonau Mamaioa (Vino Biologico)	38.00
Rocca Rubia 14%	38.00
Primitivo Riserva Fatalone	38.00
Primitivo del Salento Riserva Bio	34.00
Lauria Nero d'Avola Biologico	32.00
Amarone della Valpolicella Marion	54.00
Korem IGT « Argiolas » 13%	56.00
Barolo Bussia	72.00
Brunello Di Montalcino Greppone	88.00

Nos Apéritifs

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	9.00
Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	9.00
Prosecco « Spumante Brut »	7.00
Martini Bianco/Rosso	7.00
Gancia Americano	7.00
Campari Nature	8.00
Apérol	8.00
Cynar	7.00
Sherry Dry	7.00
Kir	7.00
Porto Rouge	7.00
Picon Vin Blanc	9.00
Crodino (sans alcool)	7.00
Batida de Coco	8.00
JB	8.00
Gin	8.00
Soft en Accompagnement	2.00

Spumanti et Champagne

Prosecco Brut dei Colli « Trevigiani »	36.00
Chanpagne Brut « Laurent Perrier »	75.00
Champagne Cuvée Rosée Brut « Laurent Perrier »	85.00

Nos Softs

Eau Pétillante/Plate 0.25l / 0.5l / 1l	3.00 / 4.50 / 6.50
Coca – Coca Light – Coca Zero	3.00
Citronade – Orangina – Canada Dry – Ice tea	3.00
Bitter Lemon– Indian Tonic– Schweppes Soda/Agrumes	3.00
Jus d’Orange Pressée	6.00
Looza Pommes – Orange – Tomate – Ananas	3.50

Nos Bières

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/5.00
Tourtel	3.00
Saint Hubertus Blanche, Blonde ou Brune	4.50

Nos Vins Maison

1 verre de Blanc, Rosé Rouge	4.00
¼ Blanc, Rosé, Rouge	7.00
½ Blanc, Rosé, Rouge	13.00
1l Blanc, Rosé, Rouge	24.00

Vins en ½ Bouteilles

Bardolino - Rosé	22.00
Verdicchio Classico DOC « Le Voglie » - Blanc	24.00
Chardonnay Grave del Friuli – Blanc	22.00
Vermentino Cala Silente – Blanc	22.00
Rocca Rubia Santadi di Sardegna – Rouge	22.00
Chianti Classico Riserva - Rouge	28.00

Nos Vins Blancs Italiens

Orvieto Classico, secco	30.00
Sauvignon Grave del Friuli DOC	32.00
Pinot Grigio Grave del Friuli « Pittaro »	32.00
Vermentino di Sardegna « Cala Silente » DOC	30.00
Verdicchio Classico DOC « Le Vaglie »	42.00
Chardonnay Grave del Friuli « Pittaro »	34.00
Isola dei Nuraghi « Argiolas »	44.00
Argiolas Bianco di Sardegna	36.00

Nos Vins Rosés Italiens

Bardolino Chiaretto Rosé DOC	30.00
Serra Lori Rosé DOC « Argiolas »	30.00
Rosatello Prima Cuvée Ruffino	34.00