

# Côté Italie

PIZZA AU FEU DE BOIS - RESTAURATION ITALIENNE

5, place des impressionnistes - 92500 Rueil-Malmaison

- TERRASSE D'ÉTÉ -

(Tous nos plats sont également à emporter)

## Apéritifs & Whiskies

Kir vin blanc 12cl Cassis, framboise, pêche, mûres	4,00 €
Porto rouge ou blanc 6cl	4,50 €
Kir Royal Champagne 12cl	7,20 €
Malibu 4cl	7,00 €
Malibu 4cl avec jus de fruits	7,50 €
Martini rouge ou blanc 6cl	4,70 €
Martini Gin	7,50 €
Ricard 4cl	4,00 €
Ricard 4cl avec Sirop	4,20 €
Gin, Vodka 4cl	7,00 €
Gin, Vodka tonic	7,50 €

Americano maison 6cl	7,50 €
Campari 6cl	4,50 €
Campari orange	5,00 €
Crème marsala amande 6cl	4,50 €
Crème marsala à l'œuf 6cl	4,50 €
<b>Whisky</b>	
J&B 4cl	6,50 €
J&B 4cl avec soda	7,00 €
Glenfiddich 4cl	7,50 €
Glenfiddich 4cl avec soda	8,00 €
Jack Daniel's 4cl	7,50 €

## Carte des Vins

	verre 14cl	pot 25cl	pot 50cl	pot 75cl
<b>Rosé</b>				
Bardolino Chiaretto <i>Lamberti</i>	3,50 €	6,00 €	12,00 €	17,50 €
Côtes de Provence AOC <i>R. Desbastides, Cave de Saint-Tropez</i>	4,50 €	7,00 €	14,00 €	22,00 €
Côtes de Provence AOC <i>Château Minuty, cru classé</i>	-	-	-	27,00 €
<b>Blanc</b>				
Sauvignon AOC <i>Sec</i>	3,50 €	6,00 €	12,00 €	18,00 €
Pinot Grigio igt <i>Serra Paga</i>	4,50 €	7,50 €	14,50 €	22,00 €
<b>Rouges</b>				
PIEMONTE <i>Barbera d'Asti Ca Bianca</i>	-	-	-	25,00 €
ABRUZZES <i>Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini</i>	4,50 €	8,50 €	15,50 €	24,00 €
PUGLIA <i>Negro amaro Castello Monaci</i>	-	-	-	26,50 €
TOSCANA <i>Chianti Classico Dievole</i>	-	-	-	36,00 €
VENETIE <i>Valpolicella Lamberti</i>	3,50 €	6,00 €	12,00 €	17,50 €
UMBRIA <i>Vipra Rossa Bigi</i>	5,00 €	7,50 €	15,00 €	22,50 €
<b>Rouges Pétillants</b>				
EMILIE-ROMAGNE <i>Lambrusco Amabile Romandialo</i>	-	-	-	19,00 €
EMILIE-ROMAGNE <i>Lambrusco Secco Romandialo</i>	-	-	-	19,00 €

Schweppes 30cl	4,00 €
Coca-Cola/Light/Zéro 33cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Limonade 25cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Perrier sirop 33cl	4,30 €
Ice Tea pêche 25cl	4,00 €
Jus de fruits Pago 20cl <i>Abricot, pomme, tomate, orange, ananas</i>	3,50 €
Sirop à l'eau 25cl <i>Menthe ou grenadine</i>	2,50 €
Indien Orangina, grenadine	4,50 €
Diabolo au sirop <i>Menthe ou grenadine</i>	4,50 €

<b>Eaux Minérales</b>	
Vittel, San Pellegrino 50cl	3,60 €
Vittel, San Pellegrino 100cl	5,50 €
<b>Bières</b>	
Heineken 33cl	4,50 €
1664 33cl	4,50 €
Bière pression	4,00 €

<b>Champagnes AOC</b>	
Amadéo	40,00 €
Coupe de champagne	7,20 €

## Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	2,30 €
Double Espresso	4,50 €
Noisette	2,50 €
Café Crème	3,50 €
Café allongé	2,30 €
Thé, Infusion	3,10 €
Thé à la menthe «fraîche»	4,00 €
Verveine/Tilleul	3,10 €

## Digestifs 4cl

Poire, Mirabelle	7,50 €
Vieille prune	7,50 €
Get 27, Get 31	7,50 €
Amaretto, Grappa	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Manzana verde	7,50 €
Cognac Rémy Martin	7,50 €
Calvados Coquerel	7,50 €
Armagnac	7,50 €
Bailey's	7,50 €

## Les Cafés pour les gourmands

Le cappuccino classique avec mousse de lait	4,30 €
Le café viennois classique avec crème chantilly	4,30 €
Le café gourmand Côté Italie <i>expresso avec panna cotta, mini tiramisu, biscuit amaretti</i>	7,50 €
Irish Coffee	8,00 €

## « Les Glaces »

Dame blanche <i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	7,50 €
Caramelade <i>glace caramel, coulis de caramel au lait, chantilly</i>	7,00 €
Chocolat Liégeois <i>glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
Café Liégeois <i>glace café, coulis de café, chantilly</i>	7,00 €
Trois chocolats <i>glace chocolat noir, blanc, au lait, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
Amarena <i>glace vanille, cerise amarena, chantilly</i>	7,00 €
Colonel <i>sorbet citron, vodka</i>	7,50 €
Williamine <i>sorbet poire, alcool de poire</i>	7,50 €
Fruits rouges <i>sorbet cassis, framboise, glace fraise</i>	7,00 €
<b>AUX CHOIX</b> (un, deux ou trois parfums) 2.30 € la boule de glace <i>vanille, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait, pistache, caramel, café fraise, cassis, citron, framboise, passion, poire, yaourt</i>	

## « Les Desserts »

Tiramisu classic <i>parfum café et amaretto</i>	7,50 €
Tiramisu fraise <i>fraises fraîches et coulis de fruits rouges</i>	8,00 €
Panna cotta maison <i>avec fruits frais et coulis fruits des bois</i>	7,50 €
Vacherin Côté Italie <i>meringue, glace vanille et framboises</i>	7,00 €
Fromage blanc 0% <i>accompagné de fruits frais</i>	7,00 €
Crème brûlée <i>vanille bourbon</i>	7,00 €
Salade fruits frais <i>et sa glace au yaourt</i>	7,00 €
Brownie au chocolat <i>brownie, boule vanille et chocolat chaud</i>	7,50 €
Le café gourmand Côté Italie <i>expresso avec panna cotta, mini tiramisu, biscuit amaretti</i>	7,50 €
<b>Fromages</b>	
Assortiment de fromages <i>gorgonzola, mozzarella di bufala, parmesan sur lit de salade</i>	8,00 €
Assiette de gorgonzola <i>gorgonzola sur lit de roquette</i>	6,00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris

# Côté Italie

## « Les Entrées »

<b>Plats Individuels</b>	
Tomates promodo y bufala <i>tomates, mozzarella di bufala, basilic</i>	8,00 €
Tomates caprese <i>tomates, mozzarella di bufala, câpres, anchois</i>	8,50 €
Rucola y parmesan <i>salade roquette, copeaux de parmesan</i>	8,50 €
Antipasti olio y basilico <i>légumes marinés maison sur lit de roquette</i>	9,00 €
Mini carpaccio parmesan <i>petite assiette de carpaccio de boeuf, parmesan</i>	7,00 €
Beignets de mozzarella <i>mozzarella fris sur lit de roquette</i>	8,00 €
Chiffonnade de charcuterie italienne <i>assortiment de charcuterie</i>	13,00 €
Bruschetta promodo <i>tartine grillée, tomate, mozzarella, basilic, gratiné</i>	8,00 €
Bruschetta salmone <i>tartine grillée, tomate, mozzarella, saumon, gratiné</i>	9,50 €
Bruschetta parma <i>tartine grillée, tomate, mozzarella, jambon de Parme, gratiné</i>	9,00 €
<b>Plats à partager</b>	
Grand beignets de mozza <i>6 beignets fris sur lit de roquette</i>	11,50 €
Grand antipasti <i>légumes marinés maison sur lit de roquette</i>	12,50 €
Trio de Bruschetta <i>mini bruschetta / saumon / Parme / basilic</i>	12,50 €
L'assiette Côté Italie <i>assortiment de légumes marinés, charcuterie, beignets</i>	16,00 €
L'assiette Côté It. <i>assortiment de légumes marinés, saumon, thon, beignets</i>	16,00 €

## « Les Carpaccios de boeuf »

Carpaccio limone <i>huile d'olive et citron, salade</i>	9,50 €
Carpaccio rucola y parmigiano <i>roquette, copeaux de parmesan</i>	11,50 €
Carpaccio bufala <i>salade, mozzarella di bufala, tomate, basilic</i>	12,00 €
Carpaccio ai carciofi <i>roquette, artichauts marinés</i>	11,50 €
Carpaccio Italia <i>roquette, légumes marinés, parmesan</i>	12,00 €
<b>Garnitures</b>	
Salade verte	4,00 €
Assiette de frites	4,50 €

## « Les Pâtes »

<b>Spaghetti</b>	
Napoli <i>sauce tomate, basilic, ail</i>	10,00 €
Bolognese <i>sauce tomate aromatisée, viande de boeuf hachée</i>	11,00 €
Oglio olio <i>huile d'olive, olives, basilic, piments</i>	10,50 €
<b>Tagliatelle</b>	
Carbonara <i>crème, jaune d'œuf, lardons, basilic frais</i>	11,00 €
Primavera <i>huile d'olive, assortiments de légumes frais, ail</i>	11,50 €
Salmone <i>crème, tomate, saumon fumé</i>	13,00 €
Funghi <i>crème, cèpes, champignons de Paris, ail</i>	12,00 €
<b>Linguini</b>	
Promodo <i>huile d'olive, tomates cerises, mozzarella di Bufala, basilic</i>	12,00 €
Carciofi <i>crème, émincé d'artichauts, copeaux de parmesan</i>	11,50 €
Scampi <i>sauce tomate, gambas, asperges vertes flambées au cognac</i>	16,00 €
Pesto <i>crème, pignons de pin, basilic, parmesan</i>	12,00 €
<b>Penne</b>	
Du chef <i>pleurotes, jambon blanc, tomates, ail, crème, persil</i>	12,00 €
Arbabbia <i>huile d'olive, assortiments de légumes frais, piments</i>	10,00 €
Quatre fromages <i>chèvre, parmesan, gorgonzola, mozzarella</i>	11,50 €
parmesan <i>crème, parmesan, basilic</i>	10,00 €
Pollo <i>sauce tomate, émincé de poulet, poivrons, piments</i>	12,00 €
Seciliane <i>sauce tomate, mozzarella, aubergines, roquette</i>	11,50 €
<b>Pasta Fun</b>	
Camilla <i>penne, crème, mozzarella gratinée</i>	11,50 €
Lasagne al forno <i>sauce tomate, viande de boeuf hachée</i>	11,50 €
Ravioli ricotta <i>crème, farce de ricotta, basilic</i>	12,00 €
Ravioli porcini <i>pâtes farcies aux cèpes, sauce crème</i>	13,00 €
Trio de pâtes <i>ravioli ricotta, ravioli porcini, penne pesto</i>	13,50 €

## BOLOGNE

TURIN

## SYRACUSE

## NAPLES

## « Les Pizzas »

Margherita <i>tomate, mozzarella, olives</i>	10,00 €
Juliano <i>tomate, mozzarella, champignons, merguez, jambon, œuf</i>	12,00 €
Napolitaine <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives</i>	11,00 €
Quatre fromages <i>tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	12,50 €
Quatre saisons <i>tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives</i>	11,50 €
Végétarienne <i>tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, aubergines</i>	11,50 €
Calzone (soufflée) <i>tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	11,50 €
Calzone au saumon (soufflée) <i>tomate, mozzarella, saumon, chèvre</i>	12,50 €
Allessandra <i>tomate, duo de mozzarella, tomates fraîches, basilic</i>	11,00 €
Caza <i>tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon de Parme</i>	12,50 €
Nettuno <i>tomate, mozzarella, thon, œuf</i>	10,00 €
Saumon <i>tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche</i>	12,50 €
Alpina <i>tomate, mozzarella, chèvre, roquette</i>	11,50 €
Régina <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	11,00 €
Del Capo <i>tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf</i>	11,50 €
Rucola <i>tomate, mozzarella, tomates fraîches, ail, roquette</i>	11,00 €
Paysanne <i>tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème fraîche</i>	11,50 €
Savoyarde <i>crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons</i>	11,00 €
Orientale <i>tomate, mozzarella, merguez, olives, poivrons, œuf</i>	11,50 €
Diavola <i>tomate, mozzarella, chorizo, oignons</i>	11,50 €
Basquaise <i>tomate, mozzarella, poulet, champignons, poivrons</i>	11,50 €
Ingrédient supp. (Hors saumon et jambon de Parme)	1,50 €
Jambon de Parme et saumon	2,00 €

VERONE

FLORENCE

## VENISE

## « Les Poissons »

Gambas à la Sicilienne <i>5 gambas entières décortiquées, linguini, ail, tomate, basilic</i>	18,00 €
Gambas Romana <i>5 gambas entières décortiquées panées, linguini, huile d'olive, basilic</i>	18,50 €
Pavé de thon rouge grillé <i>huile d'olive, linguini (ail, tomate, basilic)</i>	16,50 €

## « Les Viandes et Escalopes »

Escalope de veau Milanaise <i>escalope de veau panée, spaghetti napoli</i>	13,00 €
Escalope de veau au citron <i>escalope de veau, sauce citron, spaghetti</i>	13,50 €
Escalope de veau Marsala <i>escalope de veau sauce Marsala, champignons et spaghetti</i>	13,50 €
Escalope Italie <i>escalope de veau Milanaise, sauce tomate, bresaola, mozza gratinée, spaghetti, crème, basilic</i>	16,00 €
Pollo impanata <i>escalope de poulet panée, spaghetti napoli</i>	13,00 €
Pollo Pedro <i>escalope de poulet panée, bresaola, mozzarella gratinée, linguini, crème</i>	16,00 €
Pièce du boucher (180g) <i>Selon arrivage</i>	22,00 €
<i>Les viandes peuvent également s'accompagner d'une sauce au poivre ou gorgonzola et spaghetti, frites, haricots verts ou salade verte.</i>	

## « Les Salades »

Insalata Florence <i>salade, tomate, concombre, chèvre gratiné, mozzarella, parmesan, gorgonzola</i>	12,00 €
Insalata Venezia <i>salade, tomate, avocat, écrevisses, saumon fumé, thon</i>	12,50 €
Insalata Milano <i>salade, tomate, champignons, artichauts, carottes, concombre</i>	11,00 €
Insalata Romana <i>salade, tomate, mozzarella, aubergines grillées, artichauts marinés, jambon de parmesan</i>	12,50 €
Insalata Cesar <i>salade, tomate, oignons crus, poulet pané, croûtons, parmesan, miel</i>	12,00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris

## ALEXANDRIE

MILAN

POME

PALERME

ROME

PISE