



DESSERTS

Tiramisu Nutella & Speculoos	8€
Tiramisu	8€
Fondant au chocolat, glace vanille	9€
Panna cotta, coulis maison du moment	8€
Café gourmand	9,5€
Kusmi tea gourmand	9,5€
Fruits rouges de saison	11€
Pizzeta Nutella, glace vanille	10€

GLACES & SORBETS

Coupe Amarena Glace vanille, cerises Amarena, meringue et crème Chantilly maison	9€
Coupe Limoncello Sorbet citron vert, Limoncello, meringue et crème Chantilly maison	9€
Coupe 2 boules Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, citron vert, poire, fraise, ananas	6€
Crème Chantilly maison,	1,5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,4€
Macchiato	2,7€
Double expresso, Café crème	4,8€
Thé, Infusion Kusmi Tea	4,5€
Irish Coffee	10€

DIGESTIF

Envie d'un digestif ? N'hésitez pas à demander notre carte des boissons !



Suivez-nous sur les réseaux
[lacantina.levésinet](https://www.lacantina.levésinet.com)



Taxes et services compris. La maison n'accepte pas les chèques. Liste des allergènes utilisés disponible.

ANTIPASTI À PARTAGER (OU PAS!)

Tronchetto :

Basico , bouchées de pizza à la tomate & mozzarella	8€
Tartufo , bouchées de pizza à la crème de truffes	10€
Chèvre miel , bouchées de pizza au fromage de chèvre & miel	9€

Burrata Pugliese à la truffe	9€
-------------------------------------	----

Chiffonade de Jambon San Daniele, straciatella	14€
---	-----

Assiette de la Cantina Charcuterie italienne ou Saumon fumé maison Mozzarella di bufala « Barlotti », légumes grillés marinés, roquette, tomate coeur de pigeon, oignon caramélisé au balsamique	23€
---	-----

Charcuterie italienne & Straciatella Chiffonnade de jambon San Daniele, saucisson calabrais, coppa di Parma, speck classico, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse	24€
--	-----

Légumes grillés marinés & Burrata fumée Courgettes, poivrons rouges, aubergines et artichauts marinés, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse, burrata fumée	19,5€
---	-------

Carpaccio de saumon fumé Fines tranches de saumon fumé maison, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse	22€
--	-----

Déclinaison de mozzarella & burrata Bufala douce « Barlotti », burrata fumée onctueuse, burrata pugliese à la truffe au coeur crémeux, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse, roquette	25€
--	-----

Tomates coeur de pigeon & mozzarella di bufala « Barlotti », basilic	14€
---	-----

Tomates coeur de pigeon & burrata pugliese (pour 2) 300g	23€
---	-----

Fresh Caesar salad, au choix Poulet grillé	16,5€
Saumon fumé maison	17,5€

Cassolette de Palourdes	16€
--------------------------------	-----



Renseignements Covid



Obligation sanitaire, pensez au QR code, pensez à nous !



PÂTES

Carbonara, fettuccine "Rummo"	14€
Bolognese, spaghettini "Rummo"	14€
Pesto, penne, stracciatella "Rummo"	14€
3 Formaggio, fettuccine "Rummo"	14€
Primavera, penne "Rummo", mozzarella, légumes italiens	16€
Arrabiata épicée, spaghettini "Rummo"	14,5€
Vongole, spaghettini "Rummo"	21€
Saumon fumé maison, penne "Rummo"	16,5€
Tartufo, spaghettini "Rummo", crème de truffes, grana padana, cognac	25€
<hr/>	
Penne sans gluten, recette au choix	3€

RISOTTO

Risotto, crémeux aux gambas, parmesan, sauce homardine	24€
--	-----

BURGERS

Pavarotti	19,5€
Salade, tomate, oignon rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella, sauce burger, accompagné de frites maison	
Tozzi	19,5€
Salade, tomate, oignons rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella fumée, sauce burger, accompagné de frites maison	

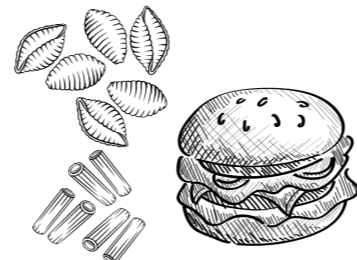
VIANDES

Carpaccio de boeuf,	17€
Roquette, parmigiano reggiano, fleur de câpre, frites maison mozzarella di bufala « Barlotti » +3€	
Filet de boeuf à la Toscane « Tagliata »,	28€
Roquette, parmigiano reggiano, frites maison	
Milanese	24,5€
Escalope de veau panée, fettuccine «Rummo»	
Valdostana	24,5€
Escalope de veau, jambon, mozzarella gratinée, fettuccine «Rummo»	

origine de nos viandes France, Espagne, Hollande, Belgique

POISSONS

Poisson du jour,
Voir suggestions



PIZZAS

BASE TOMATE & MOZZARELLA

Basico, basilic frais	13€
Diva, jambon, champignon de Paris	13,5€
Soufflée, jambon, jaune d'oeuf	14€
Veggie, aubergine, courgette, poivron, artichaut, champignon de Paris	14,5€
Romana, anchois, câpre, olive, origan	14,5€
Quattro Stagioni, champignon de Paris, poivron, artichaut, jambon, olive	15€
Quattro Formaggi, gorgonzola, grana padano, chèvre	15€
Campione, viande hâchée, aubergine, oignon, jaune d'oeuf	15€
Cantina épicée, saucisson calabrais	16,7€
San Daniele, tomate coeur de pigeon, roquette, jambon San Daniel	18€

BASE CRÈME FRAÎCHE & MOZZARELLA

Soufflée Martini, jambon, champignon de Paris, jaune d'oeuf	14,5€
Bufalina, tomate coeur de pigeon, stracciatella, roquette, basilic, huile d'olive	15€
Gusto, gorgonzola, grana padano, chèvre, saucisson calabrais	16,5€
Salmone, saumon fumé maison, roquette	17€
Capra, chèvre, pignons de pin, coppa di Parma, miel, origan	17€
Fumée, speck, mozzarella fumée, roquette, parmigiano reggiano, tomate fraîche	17,5€
Tartufata, crème de truffes, roquette, parmigiano reggiano	19€
sup. garniture classique,	1,5€
sup. garniture : San Daniele, saucisson calabrais, coppa di Parma, speck, saumon fumé	3€

BAMBINO

jusqu'à 12 ans	12€
----------------	-----

Plat pizzata / penne bolognaise / steak haché & frites maison

Dessert tiramisu nutella / une boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

Petite boisson Coca-Cola / Ice tea / jus de pomme / jus d'orange / sirops

