



DESSERTS

Tiramisu Nutella & Speculoos	10€
Tiramisu <i>à la cuillère</i>	10€
Fondant au chocolat, glace vanille	10€
Panna cotta, coulis maison du moment	9€
Café gourmand	11€
Kusmi tea gourmand	12€
Pizzeta Nutella, glace vanille, chantilly maison	12€
Tarte Tatin, glace vanille ou crème fraîche	9€

GLACES & SORBETS

Coupe Amarena	11€
Glace vanille, cerises Amarena, meringue et crème Chantilly maison	
Coupe Limoncello	11€
Sorbet citron vert, Limoncello, meringue et crème Chantilly maison	
Coupe 2 boules	6,5€
Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, citron vert, poire, fraise, ananas	

Crème Chantilly maison 1,5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,7€
Macchiato	3€
Double expresso,	5,4€
Café crème, Cappuccino	6€
Thé, Infusion Kusmi Tea	5€
Irish Coffee	12€

DIGESTIF

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



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



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	9€
Tartufo, bouchées de pizza à la crème de truffes	12€
Chèvre miel, bouchées de pizza au fromage de chèvre & miel	10€
Burrata fumée 125gr	8,5€
Burrata pugliese à la truffe 125gr	10€
Burrata pugliese 200gr	17€
Mozzarella di bufala «Barlotti» 125gr	8€
Chiffonade de Jambon San Daniele, <i>petit pot de stracciatella</i>	18€
Assiette de la Cantina	25€
<i>Charcuterie italienne ou saumon fumé maison</i>	
Mozzarella di bufala «Barlotti», légumes grillés marinés, roquette, tomate fraîche, oignon caramélisé au balsamique	25€
Charcuterie italienne & stracciatella	25€
Chiffonade de jambon San Daniele, saucisson calabrais, coppa di Parma, speck classico, petit pot de stracciatella délicieusement goûteuse	21,5€
Légumes grillés marinés & burrata fumée	21,5€
Courgettes, poivrons rouges, aubergines et artichauts marinés, burrata fumée	
Carpaccio de saumon fumé	23€
Fines tranches de saumon fumé maison, petit pot de Stracciatella délicieusement goûteuse	23€
Déclinaison de mozzarella & burrata	25,8€
Mozzarella di bufala «Barlotti», burrata fumée onctueuse, burrata pugliese à la truffe au coeur crémeux, petit pot de stracciatella délicieusement goûteuse, roquette	
Tomates fraîches & mozzarella di bufala «Barlotti»	14,8€
Tomates fraîches & burrata pugliese (pour 2) 200g	23,5€
Caesar salad, <i>au choix</i>	17,5€
<i>Poulet grillé</i>	18,5€
<i>Saumon fumé maison</i>	18,5€
Cassiolette de palourdes	17€



Renseignements Covid



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



PÂTES

Linguine à la carbonara	14,5€
Linguine à la bolognaise	14,5€
Penne au pesto & straciatella	14,5€
Linguine aux 3 fromages	14,5€
Penne aux légumes italiens & mozzarella	18,5€
Penne à l'arrabiata, <i>épicée</i>	14,8€
Linguine à la vongole	24€
Penne au saumon fumé maison	18,5€
Linguine tartufo, <i>crème de truffes, grana padana, Cognac</i>	27€
Penne sans gluten, <i>recette au choix</i>	4€

RISOTTO

Risotto crémeux aux gambas, tuiles de parmesan, sauce homardine	28€
-----------------------------------------------------------------	-----

BURGERS

Pavarotti	21,5€
Salade, tomate, oignon rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella, sauce burger, accompagné de frites maison	
Tozzi	21,5€
Salade, tomate, oignons rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella fumée, sauce burger, accompagné de frites maison	

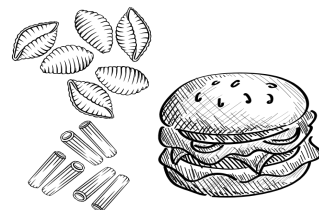
VIANDES

Carpaccio de boeuf,	19€
Roquette, parmigiano reggiano, fleur de câpre, frites maison	
mozzarella di bufala « Barlotti » +3€	
Filet de boeuf à la toscane « Tagliata »,	31€
Roquette, parmigiano reggiano, frites maison	
Escalope de veau panée à la Milanaise	27€
Linguine à la tomate	
Escalope de veau Valdostana	28€
Jambon, mozzarella gratinée, linguine rosa	

origine de nos viandes France, Espagne, Hollande, Belgique

POISSONS

Poisson du jour,
Voir suggestions



PIZZAS

BASE TOMATE & MOZZARELLA

Basico, basilic frais	13,5€
Diva, jambon, champignon de Paris	14€
Soufflée, jambon, jaune d'oeuf	14,5€
Veggie, aubergine, courgette, poivron, artichaut, champignon de Paris	16€
Romana, anchois, câpre, olive, origan	15,5€
Quattro Stagioni, champignon de Paris, poivron, artichaut, jambon, olive	16,5€
Quattro Formaggi, gorgonzola, grana padano, chèvre	15,5€
Campione, viande hâchée, aubergine, oignon, jaune d'oeuf	16€
Cantina épicée, saucisson calabrais	17,5€
San Daniele, tomate coeur de pigeon, roquette, jambon San Daniel	19€

BASE CRÈME FRAÎCHE & MOZZARELLA

Soufflée Martini, jambon, champignon de Paris, jaune d'oeuf	15€
Bufalina, tomate coeur de pigeon, straciatella, roquette, basilic, huile d'olive	17€
Gusto, gorgonzola, grana padano, chèvre, saucisson calabrais	17,5€
Salmone, saumon fumé maison, roquette	19€
Capra, chèvre, pignons de pin, coppa di Parma, miel, origan	18€
Fumée, speck, mozzarella fumée, roquette, parmigiano reggiano, tomate fraîche	18,5€
Tartufata, crème de truffes, roquette, parmigiano reggiano	20,5€
sup. garniture classique,	1,7€
sup. garniture : San Daniele, saucisson calabrais, coppa di Parma, speck, saumon fumé	3,7€

BAMBINO

jusqu'à 12 ans	13€
----------------	-----

Plat pizzetta jambon & mozzarella / penne bolognaise / steack haché & frites maison
Dessert tiramisu nutella / coupe de glace (vanille, fraise, chocolat) & chantilly maison
Petite boisson Coca-Cola / Ice tea / jus de pomme / jus d'orange / sirops

