



DESSERTS

Tiramisu Nutella & Speculoos	10€
Tiramisu à la cuillère	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	12€
Tarte Tatin, glace vanille ou crème fraîche	9€
Fruits rouges du moment, crème chantilly maison + 1,5€	12€

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	13€

DIGESTIF

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



Suivez-nous sur les réseaux
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 SanDaniele, petit pot de straciatella	18€
Assiette de la Cantina	25€
Charcuterie italienne ou saumon fumé maison	
Mozzarella di bufala «Barlotti», légumes grillés marinés, roquette, tomate fraîche, oignon caramélisé au balsamique	
Charcuterie italienne & straciatella	25€
Chiffonade de jambon SanDaniele, saucisson calabrais, coppa di Parma, speck classico, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse	
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 Straciatella délicieusement goûteuse	
Déclinaison de mozzarella & burrata	25,8€
Mozzarella di bufala «Barlotti», burrata fumée onctueuse, burrata pugliese à la truffe au coeur	
crémeux, petit pot de straciatella délicieusement goûteuse, roquette	
Tomates fraîches & mozzarella di bufala «Barlotti»	14,8€
Tomates fraîches & burrata pugliese (pour 2) 200g	23,5€
Caesar salad, au choix	
Poulet grillé	17,5€
Saumon fumé maison	18,5€
Cassiolette de palourdes	17€



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

Renseignements Covid





PÂTES

Linguine à la carbonara	14,7€
Linguine à la bolognaise	14,7€
Penne au pesto & straciatella	14,7€
Linguine aux 3 fromages	14,7€
Penne aux légumes italiens & mozzarella	18,7€
Penne à l'arrabiata, épicée	15€
Linguine à la vongole	24,2€
Penne au saumon fumé maison	18,7€
Linguine tartufo, crème de truffes, grana padana, Cognac	27€
Penne sans gluten, recette au choix	4,2€

RISOTTO

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

BURGERS

Pavarotti	22€
Salade, tomate, oignon rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella, sauce burger, accompagné de frites maison	
Tozzi	22€
Salade, tomate, oignons rouge, pancetta, steak haché 150g, mozzarella fumée, sauce burger, accompagné de frites maison	

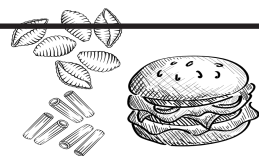
VIANDES

Carpaccio de boeuf,	19€
Roquette, parmigiano reggiano, fleur de câpre, frites maison	
mozzarella di bufala « Barlotti » +3€	31€
Filet de boeuf à la toscane « Tagliata »,	
Roquette, parmigiano reggiano, frites maison	27€
Escalope de veau panée à la Milanaise	
Linguine à la tomate	28€
Escalope de veau Valdostana	
Jambon, mozzarella gratinée, linguine rosa	
Tartare de bœuf à l'italienne	24€
Roquette, frites maison	

origine de nos viandes France, Espagne, Hollande, Belgique

POISSONS

Poisson du jour,
Voir suggestions



PIZZAS

BASE TOMATE & MOZZARELLA

Basico, basilic frais	13,7€
Diva, jambon, champignon de Paris	14,2€
Soufflée, jambon, jaune d'oeuf	14,7€
Veggie, aubergine, courgette, poivron, artichaut, champignon de Paris	16,2€
Romana, anchois, câpre, olive, origan	15,7€
Quattro Stagioni, champignon de Paris, poivron, artichaut, jambon, olive	16,7€
Quattro Formaggi, gorgonzola, grana padano, chèvre	15,7€
Campione, viande hâchée, aubergine, oignon, jaune d'oeuf	16,2€
Cantina épicée, saucisson calabrais	17,7€
San Daniele, tomate coeur de pigeon, roquette, jambon San Daniel	19,2€

BASE CRÈME FRAÎCHE & MOZZARELLA

Soufflée Martini, jambon, champignon de Paris, jaune d'oeuf	15,2€
Bufalina, tomate coeur de pigeon, straciatella, roquette, basilic, huile d'olive	17,2€
Gusto, gorgonzola, grana padano, chèvre, saucisson calabrais	17,7€
Salmone, saumon fumé maison, roquette	19,2€
Capra, chèvre, pignons de pin, coppa di Parma, miel, origan	18,2€
Fumée, speck, mozzarella fumée, roquette, parmigiano reggiano, tomate fraîche	18,7€
Tartufata, crème de truffes, roquette, parmigiano reggiano	20,7€
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 pizzata jambon & mozzarella / penne bolognaise / steak haché & frites maison

Dessert tiramisu nutella / coupe de glace (vanille, fraise, chocolat)

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

