

**CARTE**





## PIZZA CAPRESE

Sauce tomate, pesto vert, fromage italien râpé, tomates. Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala, copeaux de fromage italien, crème balsamique

17€50

## PIADINES FRESCHENZA

Piadines (notre pâte à pizza roulée) garnies de crème ricotta et de pesto vert, mozzarella, pousses d'épinard, jambon speck, chèvre, tomates cerises confites et fromage italien râpé gratiné. Le tout accompagné de roquette et mélange de crudités

16€90

## PARMA E MELONE

Melon, tomates cerises, jambon de Parme, mozzarella di bufala, croûtons de pain focaccia, salade, crème balsamique

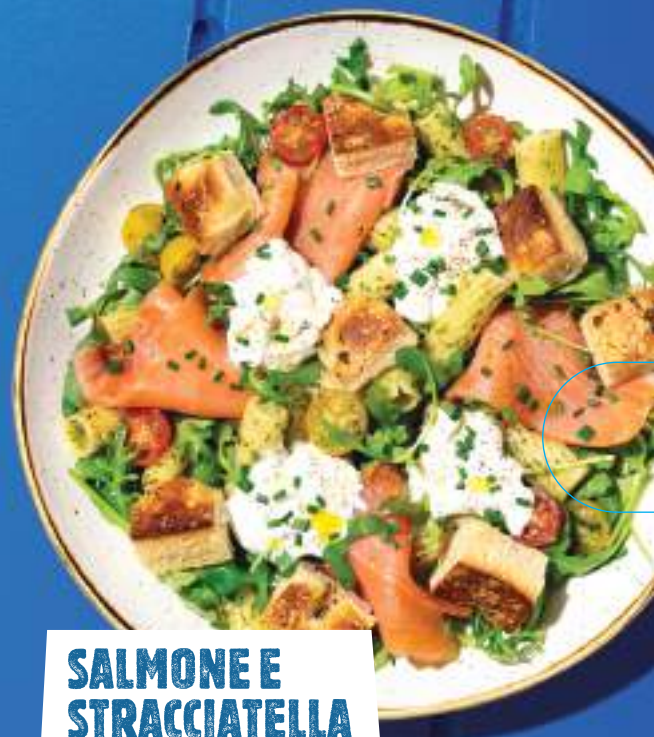
17€50



## PIZZA DOLCE COPPA

Crème, pesto vert, mozzarella, chèvre, coppa, tomates cerises confites.  
Après cuisson : roquette

17€90



## SALMONE E STRACCIATELLA

Rigatoni, saumon fumé, pesto vert, tomates cerises, stracciatella, roquette, croûtons de pain focaccia

17€90

## GIRASOLES AUBERGINES

Pâtes farcies aux aubergines, crème, sauce tomate, fromage italien râpé, tomates cerises

16€90



## PIZZA CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella, chair à saucisse, tomates cerises confites, poivrons grillés, oignons rouges. Après cuisson : ricotta, sauce piquante Firelli®

17€50



# APERITIVO

L'APÉRITIF À L'ITALIENNE

## NOS COCKTAILS

### NOS INCONTOURNABLES

#### MOJITO CLASSIQUE OU ROYAL 8€50

Rhum Bacardi, Perrier ou Prosecco, sirop de Mojito Mint, menthe, citron vert, sucre roux, 13 cl

#### MOJITO CERISE 8€50

Rhum Bacardi, Perrier, sirop de Mojito Mint, purée de cerise, menthe, citron vert, sucre roux, 14,5 cl

#### GIN TONIC 8€50

Gin Bombay Sapphire, Schweppes Indian Tonic, 16 cl

### NOS PÉTILLANTS

#### SANGRIA ITALIANA 6€50

Lambrusco Rosso, Perrier, purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, 20 cl

#### KIR ROYAL PROSECCO, 15 CL 6€50

#### BELLINI 6€50

Prosecco, coulis de pêche, 15 cl

### NOS SPRITZ

#### ST-GERMAIN SPRITZ 8€50

St-Germain (liqueur fleur de sureau), Prosecco, Perrier, 16 cl

#### KISS SPRITZ 8€50

Aperol, Prosecco, Perrier, purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, 16 cl

#### APEROL SPRITZ 8€50

Aperol, Prosecco, Perrier, 12 cl

*Disponible aussi en pichet à partager (75 cl) à 30,00€*

#### LIMONCELLO SPRITZ 8€50

Limoncello, Prosecco, Schweppes Indian Tonic, 12 cl

#### ITALICUS SPRITZ 8€50

Italicus (liqueur italienne à la bergamote), Prosecco, Perrier, 12 cl

### NOS CRÉATIONS

#### ITALICUS MULE **NOUVELLE RECETTE** 9€50

Italicus (liqueur à la bergamote), Perrier, purée de pêche, concentrés de pomme verte, de citron vert et de gingembre, 14 cl

#### ◉ DOLCE MARTINI 9€50

Martini bianco, Perrier, purée de pêche, concentrés de pomme verte et de citron vert, jus de cranberry, 18 cl

#### AMARETTO SOUR 9€50

Amaretto, purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, 9 cl

#### ◉ BIRRA FRUTTA 5€90

Bière Moretti, purée de pêche, concentrés de pomme verte et de citron vert, 20 cl

#### ROSSA BIRRA 5€90

Bière Moretti, purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, 20 cl

## NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

#### ◉ VIBRANZA 7€50

Martini Vibrante, Perrier, purée de pêche, concentrés de pomme verte et de citron vert, 15 cl

#### ◉ CITRUS MELODIA 7€50

Schweppes Agrumes, purée de pêche, concentrés de pomme verte et de citron vert, 17 cl

#### ROSSA FIZZ 7€50

Purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, jus de cranberry, Perrier, 20 cl

#### VIRGIN MOJITO CERISE 7€50

Perrier, sirop saveur rhum, sirop de Mojito Mint, purée de cerise, menthe, citron vert, sucre roux, 10,5 cl

#### VIRGIN MOJITO CLASSIQUE 7€50

Perrier, sirop saveur rhum, sirop de Mojito Mint, menthe, citron vert, sucre roux, 10 cl

#### TUTTI FRUTTI 7€50

Jus d'orange, purée de cerise, concentrés de fruits rouges et de citron vert, 20 cl



Italicus Mule, Kiss Spritz, Vibranza



RETROUVEZ NOTRE GAMME DE VINS EN FIN DE CARTE

# APERITIVO

L'APÉRITIF À L'ITALIENNE

## NOS APÉRITIFS

MARTINI ROSSO OU BIANCO, 6 CL	5€50	RICARD, 2 CL	4€90
MARSALA AMANDES, 6 CL	5€50	WHISKY, 4 CL	6€50

## NOS BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

MORETTI 25 CL / 33 CL / 50 CL / 1 L - Bière blonde italienne	4€50 / 5€50 / 7€50 / 12€00
AFFLIGEM 25 CL / 33 CL / 50 CL - Bière blonde d'Abbaye	5€00 / 6€00 / 8€00
PANACHÉ 25 CL / 33 CL / 50 CL	4€50 / 5€50 / 7€50

### BIÈRES BOUTEILLE

DESPERADOS 33 CL - Bière aromatisée à la tequila	6€50
VIRGIN DESPERADOS 33 CL - Bière sans alcool	6€10
LAGUNITAS IPA 35,5 CL - Bière IPA	6€90
GALLIA WEISS & VERSA 33 CL - Bière blanche	6€50

## À GRIGNOTER

<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	4€50
Au choix : jambon speck, coppa, jambon de Parme, jambon aux herbes ou spianata. Servie avec du pain focaccia	
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE MIXTE</b>	4€50
Jambon speck, coppa, jambon aux herbes, spianata. Servie avec du pain focaccia et pain Del Arte	
<b>BURRATA</b> 🌱	8€90
Avec tomates cerises	
<b>CORBEILLE DE PAINS ITALIENS</b> 🌱	3€00



Calzone mozzarissimo

## PLANCHES À PARTAGER

<b>PIATTO DI SALUMI (2/4 PERSONNES)</b>	12€00 / 20€00
Charcuteries, pains focaccia et pains Del Arte	
🕒 <b>FARANDOLA DEGUSTAZIONE (2/4/6 PERSONNES)</b>	12€00 / 20€00 / 25€00
Assortiment d'antipasti : charcuteries, rotolini, grissini Del Arte avec sauces ricotta/pesto vert et ricotta/nduja	



Farandola degustazione (6 personnes)

## PIZZAS À PARTAGER

Notre pâte à pizza déclinée sous toutes ses formes

<b>CALZONE MOZZARISSIMO</b> 🌱 <b>NOUVELLE RECETTE</b>	7€50
Au choix : pesto vert, persillade citronnée ou sauce piquante Firelli®	
🕒 <b>ROTOLINI (2/4/6 PERSONNES)</b>	3€50 / 6€50 / 8€50
Au choix : tomate/mozzarella, crème/gorgonzola ou 'nduja/mozzarella	
<b>GRISSINI DEL ARTE (1 SAUCE / 2 SAUCES)</b>	3€50 / 6€50
Gressins avec une ou deux sauces au choix : ricotta/pesto vert ou ricotta/'nduja	

🕒 Nos recettes du moment. 🌱 Recettes végétariennes.

# INSALATE

SALADES



Burrata e Parma

- **BURRATA E PARMA** 18€90  
 Burrata, jambon de Parme, poivrons grillés, aubergines grillées, tomates cerises, croûtons de pain focaccia, pesto vert, roquette
- **PARMA E MELONE** 17€50  
 Melon, tomates cerises, jambon de Parme, mozzarella di bufala, croûtons de pain focaccia, salade, crème balsamique
- **SALMONE E STRACCIATELLA** 17€90  
 Rigatoni, saumon fumé, pesto vert, tomates cerises, stracciatella, roquette, croûtons de pain focaccia
- CAESAR** 16€90  
 Croustillant de filets de poulet, pancetta, sauce Caesar, croûtons de pain focaccia, copeaux de fromage italien, salade

● Nos recettes du moment. ● Recettes végétariennes. \*Produit surgelé. Prix nets. Pour tout renseignement portant sur les allergènes de nos produits, un guide est à votre disposition sur delarte.fr et en restaurant.

# CARNI & PESCE

VIANDES ET POISSON



Carpaccio de bœuf grandissimo

- CARPACCIO DE BŒUF GRANDISSIMO** 19€90  
 Fines tranches de bœuf\* cru marinées, roquette, huile vierge à la tomate et à la pistache, copeaux de fromage italien. Suggestion de garniture : poêlée de légumes
- FILET DE POULET À LA MILANAISE** 16€90  
 Sauce au choix : sauce tomate ou pesto vert. Suggestion de garniture : écrasé de pommes de terre
- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE** 19€90  
 Escalope de veau panée nature. Suggestion de garniture : linguine nature ou avec sauce au choix
- ESCALOPE DE VEAU FIRENZE** 20€90  
 Escalope de veau panée avec jambon speck, crème, mozzarella gratinée. Suggestion de garniture : linguine nature ou avec sauce au choix

## GARNITURE AU CHOIX\*\*

POËLÉE DE LÉGUMES	4€50
CRUMBLE DE LÉGUMES DU SOLEIL	4€50
LINGUINE NATURE OU AVEC SAUCE AU CHOIX (sauce tomate, pesto vert ou persillade citronnée)	4€50
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	4€50
SALADE	2€50

\*\*A commander avec un plat (hors salade)

- **OSSO BUCO** 19€90  
 Le plat emblématique de la nonna : jarret de veau, tomates, carottes et servi avec des linguines
- SAUMON ALLA TOSCANA** 19€90  
 Pavé de saumon mariné, linguine, crème, tomates cerises, pousses d'épinard

# PASTA & AL FORNO

PÂTES & PLATS GRATINÉS



## NOS RECETTES DE SAISON

- ◉ **PIADINES FRESCHEZZA** 16€90  
Piadines (notre pâte à pizza roulée) garnies de crème ricotta et de pesto vert, mozzarella, pousses d'épinard, jambon speck, chèvre, tomates cerises confites et fromage italien râpé gratiné. Le tout accompagné de roquette et mélange de crudités
- ◉ **RISOTTO SICILIANO** 19€50  
Risotto au safran, crevettes, aubergines grillées, poivrons grillés, oignons rouges, tomates cerises
- ◉ **LINGUINE DI MARE** 18€50  
Moules, crevettes, encornets, crème, fromage italien râpé, huile vierge à la tomate et à la pistache
- ◉ **PACCHERI SALSICCIA** 17€50  
Chair à saucisse, poivrons grillés, stracciatella, sauce tomate, pesto vert et fromage italien râpé

## NOS INCONTURNABLES

- LINGUINE POMODORO** **PRIX D'AMI** 8€50  
Sauce tomate, tomates cerises, crumble au fromage.  
*Suggestion très gourmande : ajouter un supplément burrata +6€*
- LINGUINE ALLA BOLOGNESE** 11€50
- LINGUINE ALLA CARBONARA** 13€90  
Pancetta, crème, jaune d'œuf
- GNOCCHI AL POLLO** 14€90  
Émincés de poulet, crème, mozzarella et fromage italien râpé gratinés
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 16€50  
Servie avec salade

## NOS PÂTES FARCIES

- GIRASOLI AL SALMONE** 18€50  
Pâtes farcies au saumon fumé, crème citronnée, saumon fumé
- ◉ **PASTA DEGUSTAZIONE** 19€90  
Trois recettes de pâtes gratinées ou farcies généreuses et savoureuses
- ◉ **GIRASOLES AUBERGINES** 16€90  
Pâtes farcies aux aubergines, crème, sauce tomate, fromage italien râpé, tomates cerises



# PIZZE

## PIZZAS

### NOS INCONTOURNABLES

#### SPECIALE PIZZAIOLO

Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème

#### CHÈVRE ET MIEL

Crème, mozzarella, fromage de chèvre.

Après cuisson : jambon speck, roquette, miel

#### SALMONE

Crème, mozzarella. Après cuisson : saumon fumé, pousses d'épinard, coulis de basilic

#### VESUVIO

Sauce tomate, mozzarella, merguez, spianata, poivrons grillés, œuf

#### CARBONARA

Crème, mozzarella, pancetta, œuf

#### REGINA

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

#### TUTTI FORMAGGI 🌱

Crème cacio e pepe, mozzarella, gorgonzola, scamorza fumée, fromage italien râpé

#### DIAVOLA 🌶️

Sauce tomate, fromage italien râpé, poivrons grillés, 'nduja (chair à saucisse pimentée), oignons rouges. Après cuisson : mozzarella di bufala

	PIZZETTA*	CLASSIQUE
SPECIALE PIZZAIOLO	11€50	14€90
CHÈVRE ET MIEL	13€50	16€90
SALMONE	14€90	18€50
VESUVIO	12€50	15€90
CARBONARA	11€90	15€50
REGINA	11€50	14€90
TUTTI FORMAGGI 🌱	13€50	16€90
DIAVOLA 🌶️	13€50	16€90

### NOS PIZZAS À PRIX D'AMI

#### DELLA MAMMA 🌱

Sauce tomate, mozzarella, champignons, persillade citronnée, œuf

8€50

#### MARGHERITA 🌱

Sauce tomate, double mozzarella, basilic

8€50

#### BOLOGNESE

Sauce tomate, mozzarella, sauce alla bolognese

8€50

**FANS DE CALZONE ?  
SAVOUREZ LA REGINA, LA TUTTI FORMAGGI  
ET L'INCONTOURNABLE CAESAR !**



Salmone et Pomodoro e burrata

\*Toutes nos pizzas sont proposées en format classique 30 cm, certaines sont également proposées en format plus petit, une pizzetta, accompagné de salade et d'un mélange de crudités. 🌶️ Nos recettes du moment. 🌱 Recettes végétariennes.

# PIZZE

## PIZZAS

### NOS SPÉCIALITÉS

#### 3 SALUMI

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola. Après cuisson : coppa, jambon speck, jambon aux herbes

17€90

#### POMODORO E BURRATA

Sauce tomate, tomates cerises, fromage italien râpé. Après cuisson : roquette, burrata, jambon aux herbes

19€90

#### DEL MARE

Sauce tomate, mozzarella, fromage italien râpé, moules, crevettes, encornets, persillade citronnée

18€90

#### VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, tomates cerises. Après cuisson : roquette, ricotta

15€90

#### ● CAPRESE

Sauce tomate, pesto vert, fromage italien râpé, tomates. Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala, copeaux de fromage italien, crème balsamique

17€50

#### ● CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella, chair à saucisse, tomates cerises confites, poivrons grillés, oignons rouges. Après cuisson : ricotta, sauce piquante Firelli®

17€50

#### ● STRACCIAPARMA

Sauce tomate, fromage italien râpé, tomates cerises. Après cuisson : jambon de Parme, roquette, stracciatella

18€90

#### ● DOLCE COPPA

Crème, pesto vert, mozzarella, chèvre, coppa, tomates cerises confites. Après cuisson : roquette

17€90

#### ● CALZONE CAESAR

Sauce Caesar, mozzarella, émincés de poulet, pancetta. Servie avec salade et copeaux de fromage italien

16€90



Stracciaparma

### CRÉEZ VOTRE PIZZA

#### 1. Choisissez votre base

8€90

BIANCA (crème, mozzarella)

ROSSA (sauce tomate, mozzarella)

#### 2. Choisissez vos ingrédients\*

##### Charcuteries, viandes et thon

+ 2€50

'Nduja (chair à saucisse pimentée), jambon speck, jambon aux herbes, pancetta, coppa, jambon de Parme, spianata, jambon, merguez, émincés de poulet, thon

##### Fromages

+ 2€00

Mozzarella, mozzarella di bufala, gorgonzola, fromage de chèvre, scamorza fumée, ricotta, stracciatella

##### Légumes, crème et œuf

+ 1€50

Aubergines grillées, oignons rouges, tomates cerises, poivrons grillés, champignons, pousses d'épinard, roquette, crème, œuf

##### Saumon fumé

+ 5€00

##### Burrata

+ 6€00

##### Salade

+ 2€50

\*5 ingrédients maximum (hors salade)  
prix par ingrédient



Calzone caesar

# DOLCI

## DESSERTS



Tiramisù frutti rossi et  
Sablé pistache fruits rouges

### NOS DESSERTS GOURMANDISSIMO

- PANDORO NUTELLA® PISTACCHIO** 8€90  
 Brioche italienne façon pain perdu, crème glacée chocolat, Nutella®, sauce à la pistache, crème fouettée et pistaches

- TIRAMISÙ FRUTTI ROSSI** 7€90  
 Mousse framboise, biscuit, sirop de fraise, coulis de fruits rouges, framboises, pistaches

- TIRAMISÙ DEL ARTE** 7€90  
 Il classico : mousse mascarpone marsala\*\*, biscuit, café

- TIRAMISÙ NUTELLA®** 7€90  
 Mousse mascarpone vanille, biscuit, sirop de noisette, Nutella®, lait chocolaté, noisettes d'Italie

*Un anniversaire à fêter ? Nos 3 Tiramisù sont aussi disponibles en version à partager (4 personnes) à 18,00€ !*

- TARTE AU CITRON DE SICILE MERINGUÉE\*** 7€90

- MOELLEUX AU CHOCOLAT\*** 7€50  
 Servi avec crème glacée vanille de Madagascar et lait caramélisé

- PIZZA NUTELLA®** 6€90  
 Crème, Nutella®. Avec banane pour les plus gourmands !  
*Suggestion très gourmande : ajouter un supplément noisettes d'Italie +1,00€*

### NOS DESSERTS DE SAISON

- COUPE DE MELON** 5€50  
*Suggestion très gourmande : ajouter un supplément crème fouettée + 1,00€*
- SOUPE D'ABRICOT** 6€50  
 Soupe d'abricot, sorbet abricot, crème fouettée, pistaches
- SABLÉ PISTACHE FRUITS ROUGES** 8€50  
 Sablé à la pistache, mousse framboise, framboises, coulis de fruits rouges, pistaches



Pandoro Nutella® pistacchio

### NOS DESSERTS À PRIX D'AMI

- PANNA COTTA** 3€90  
 Au choix : coulis de fruits rouges, lait caramélisé ou sauce chocolat
- CIOCCOBANANA** 3€90  
 Mousse mascarpone vanille, banane, sauce chocolat
- PETITS CHOUX À LA CRÈME** 3€90  
 2 choux craquelin garnis de crème fouettée, lait caramélisé

# GELATI

## GLACES

### NOS COUPES GLACÉES

- ⦿ **COUPE FRAMBOISE MELBA** 7€50  
 Sorbet framboise, crème glacée vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges, framboises, crème fouettée
- ⦿ **COUPE PISTACIOCCO** 8€50  
 Crèmes glacées gianduja (chocolat-noisette) et pistache de Sicile, crème fouettée, Nutella®, sauce à la pistache, pistaches
- ⦿ **COUPE CAMELLATO** 6€90  
 Crèmes glacées caramel au beurre salé et vanille de Madagascar, lait caramélisé, crème fouettée, noisettes d'Italie
- DAME BLANCHE** 6€50  
 Crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée

### NOS DESSERTS GLACÉS

- ⦿ **PROFITEROLES FRUTTISSIMA** 8€90  
 3 choux craquelin garnis de sorbets framboise, fraise et abricot, crème fouettée, coulis de fruits rouges
- PROFITEROLES GOURMANDES** 8€90  
 3 choux craquelin garnis de crèmes glacées chocolat, vanille de Madagascar et gianduja (chocolat-noisette), crème fouettée, sauce chocolat

### COUPE 2 BOULES / 3 BOULES 5€00 / 6€50

#### Sorbets

Citron de Sicile, fraise, framboise, abricot

#### Crèmes glacées

Noisette du Piémont, vanille de Madagascar, chocolat, pistache de Sicile, gianduja (chocolat-noisette), caramel au beurre salé

#### Supplément au choix

Crème fouettée, coulis de fruits rouges, lait caramélisé, sauce chocolat, miel, Nutella®, noisettes d'Italie, sauce à la pistache, pistaches

1€00

### UN GOÛT UNIQUE !

**TOUS NOS SORBETS ET CRÈMES GLACÉES SONT PRODUITS EXCLUSIVEMENT POUR DEL ARTE.**



Coupes Pistacchio et Framboise melba

## CAFÉS GOURMANDS

- AFFOGATO** 4€90  
 Espresso, crème fouettée, crème glacée au choix : vanille de Madagascar ou noisette du Piémont
- ⦿ **CAFÉ OU THÉ DOUCEUR** 3€90  
 Avec une petite douceur
- ⦿ **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 7€90  
 Avec quatre mini douceurs

⦿ Nos recettes du moment. \* Produit surgelé. \*\* Alcool italien. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Pour tout renseignement portant sur les allergènes de nos produits, un guide est à votre disposition sur [delarte.fr](http://delarte.fr) et en restaurant.



# VINI

## VINS

### ROUGES

<b>SANGIOVESE PUGLIA IGP</b> - Pouilles Arômes fruités avec des notes de cerise	4€70	22€00
<b>NERO D'AVOLA DOC</b> - Sicile - COUP DE ♥ DEL ARTE Solaire, gourmand et fruité. Arômes de fruits rouges, mûre et poivre noir	5€50	26€00
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> - Abruzzes Sec, frais et épicé. Arômes de fruits rouges	5€90	28€00
<b>BARDOLINO ROSSO BIO DOC</b> - Vénétie Léger et gourmand aux notes de fruits rouges	6€70	32€00
<b>PRIMITIVO PUGLIA IGP</b> - Pouilles Solaire, complexe, dense et structuré. Arômes de figue et réglisse	6€70	32€00

### ROSÉS

<b>ROSATO PUGLIA IGP</b> - Pouilles Arômes fruités avec des notes de cerise et de grenade	4€70	22€00
<b>NERELLO MASCALESE IGP</b> - Sicile - COUP DE ♥ DEL ARTE Léger, floral et fruité. Arômes de rose et framboise	5€50	26€00
<b>BARDOLINO CHIARETTO DOC</b> - Vénétie Léger, fruité. Arômes de fraise, banane, litchi	5€90	28€00

### BLANCS

<b>MALVASIA PUGLIA IGP</b> - Pouilles Fruité, floral et frais	4€70	22€00
<b>GRILLO DOC</b> - Sicile - COUP DE ♥ DEL ARTE Sec et fruité. Arômes d'agrumes	5€50	26€00
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> - Vénétie Sec et fleuri. Arôme de vanille	5€90	28€00
<b>CHARDONNAY BIO IGP</b> - Vénétie Fruité et rond. Arômes de pêche et amande	6€70	32€00

### VINO DELLA CASA

<b>MERLOT, ROSATO, CHARDONNAY</b> - Vino d'Italia	4€20	6€90	11€50
---	------	------	-------

### PÉTILLANTS

<b>PROSECCO DOC</b> - Piémont - Blanc Finement pétillant. Arômes de pomme et poire	6€30	30€00
<b>MOSCATO D'ASTI DOCG</b> - Piémont - Blanc Parfumé, légèrement doux et pétillant. Arômes de raisin, menthe et basilic	6€30	30€00
<b>LAMBRUSCO ROSSO IGP</b> - Emilie-Romagne - Rouge Légèrement pétillant. Arômes de prune et cerise griotte	5€30	25€00
<b>LAMBRUSCO ROSATO IGP</b> - Emilie-Romagne - Rosé Légèrement pétillant. Arômes de fraise et framboise	5€30	25€00

### NOS VINS 100% ITALIENS

Sélectionnés par les meilleurs spécialistes du secteur, découvrez toute la richesse et la diversité des cépages spécifiques à chaque région viticole.





## ACQUE & SOFTS

EAUX & SOFTS

### EAUX

**Vittel** 50 CL / 100 CL

3€90 / 4€90

**S.PELLEGRINO** 50 CL / 100 CL

4€50 / 5€50

### JUS

**granini** JUS ET NECTAR DE FRUITS 25 CL

4€30

Nectar : Orange\* et Ananas\* / Jus : Pomme\* et Tomate

### SOFTS

4€00

**Schweppes** INDIAN TONIC OU AGRUMES 25 CL

**Oasis** TROPICAL 25 CL

**ORANGINA** 25 CL

**Lipton** ICE TEA 25 CL

**PEPSI** OU **PEPSI** 33 CL

ZERO SUCRES

**perrier** 33 CL

## CAFFÈ & TÈ

CAFÉS & THÉ

Notre café Lavazza est 100 % arabica du Brésil et provient de plantations certifiées Rainforest Alliance. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [delarte.fr](http://delarte.fr)



**ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ**

2€00

**DOUBLE ESPRESSO / DOUBLE DÉCAFÉINÉ**

3€50

**THÉ / INFUSION**

3€00

**ESPRESSO LATTE**

2€60

Café et lait

**CAFÉ VIENNOIS**

3€90

Café double, crème fouettée et poudre de cacao

**CAPPUCCINO**

3€90

Café, lait, mousse de lait et poudre de cacao

**ESPRESSO CORRETTO**

4€50

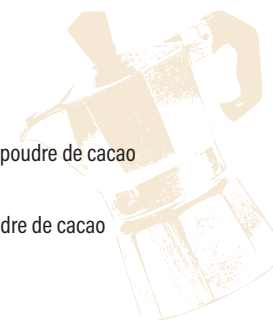
Café et grappa\*\*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

7€90

Avec quatre mini douceurs

*La sélection des douceurs varie au gré des produits de saison*



Café gourmand

## DIGESTIVI

DIGESTIFS

**AMARETTO, 4CL**

6€00

**GRAPPA, 4CL**

6€00

**LIMONCELLO, 4CL**

6€00

**GET 27, 4CL**

6€00

\* Jus et nectar de fruits à base de jus concentrés. \*\* Alcool italien.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# MENUS 7J/7 MIDI & SOIR

## MENU 1 PIATTO

PLAT + BOISSON

13€90

## MENU 2 PIATTI

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT + BOISSON

18€90

## MENU 3 PIATTI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON

22€90

ET POUR VOS ENFANTS JUSQU'À 10 ANS  
DEMANDEZ NOTRE CARTE BAMBINO

### ENTRÉES

CRUMBLE DE LÉGUMES DU SOLEIL 

ou CARPACCIO DE BŒUF\*À L'ITALIENNE

ou TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA 

Servies avec salade

### PLATS

PIZZA AUTENTICA

Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf

ou PIZZA CATANIA

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, persillade citronnée

ou PIZZA SPINACI 

Crème, mozzarella, pousses d'épinard, fromage de chèvre

ou PIZZA POLLO

Sauce tomate, mozzarella, émincés de poulet, poivrons grillés, oignons rouges

ou PASTA POLLO E PESTO

Pesto vert, émincés de poulet, copeaux de fromage italien, tomates cerises

ou PASTA ALLA BOLOGNESE

ou SALADE POLLO POMODORO

Émincés de poulet, tomates cerises, mélange de crudités, croûtons de pain focaccia, copeaux de fromage italien, salade

### DESSERTS

PANNA COTTA

ou DAME BLANCHE

ou FARANDOLE DE DESSERTS

### BOISSONS

VINO DELLA CASA PICHET DE 25 CL

(Merlot Vino d'Italia, Rosato Vino d'Italia ou Chardonnay Vino d'Italia)

ou EAU 50 CL

ou JUS DE FRUITS / NECTAR GRANINI 25 CL

ou SOFT 25 CL / 33 CL

ou BIÈRE PRESSION MORETTI 25 CL

\* Produit surgelé

# LA FAMILLE C'EST SACRÉ !

Chez Del Arte, nous plaçons les enfants au cœur de nos préoccupations pour offrir une expérience conviviale et chaleureuse à toute la famille. Grâce à notre programme de fidélité le Club Spaghetti, vos enfants bénéficient de nombreux avantages et surprises. Notre carte dédiée propose des plats savoureux, spécialement adaptés à leurs goûts et envies.



## NOS ATTENTIONS POUR PETITS & GRANDS :

Chaque visite est ponctuée d'un cadeau grâce à notre Malicado, qui change régulièrement pour toujours émerveiller les petits et pour que chaque visite soit ludique et mémorable.



**INSCRIS TOI AU CLUB  
SPAGHETTO**

# MA FIDÉLITÉ À L'ITALIENNE



**10%**  
DE VOTRE ADDITION  
DANS VOTRE CAGNOTTE  
À CHAQUE VISITE EN RESTAURANT<sup>(1)</sup>

REJOIGNEZ  
LE PROGRAMME  
DE FIDÉLITÉ



Retrouvez-nous sur [delarte.fr](http://delarte.fr), notre application mobile, Facebook, Instagram, TikTok, Pinterest.

