

R E S T A U R A N T T R A D I T I O N N E L I T A L I E N

Tesoro d'Italia  
D A L 1 9 9 9

Depuis sa fondation en 1999, Tesoro d'Italia a toujours eu à cœur de proposer une cuisine italienne authentique, gourmande et à base de produits frais.

Notre menu propose une large sélection de plats faits maison, allant des délicieux antipasti à partager à nos pâtes qui ont fait la renommée de notre établissement, sans oublier notre tiramisu, chéri par nos clients au cours des deux dernières décennies.

Notre restaurant vous accueille dans un cadre chaleureux et typiquement italien, où notre personnel assure un service attentionné. Que ce soit pour un repas en famille, entre amis ou pour des affaires, Tesoro d'Italia est l'endroit idéal pour partager des moments conviviaux et chaleureux.

**APERITIVI**

|  |     |
|--|-----|
| <b>MARSALA (6 CL)</b>  | 5 € |
| Vin liquoreux de la ville de Marsala en Sicile, à base de raisins secs au soleil et au bon goût d'amande.  |     |
| <b>MARTINI (5 CL)</b>  | 5 € |
| Vermouth de Turin, dont la renommée est sans appel.  |     |
| <b>RICARD (3 CL)</b>   | 5 € |
| Le Ricard est un pastis à base d'anis, de réglisse et d'herbes de Provence.                                |     |
| <b>KIR (12 CL)</b>   | 6 € |
| <b>KIR ROYAL (12 CL)</b>   | 9 € |
| <b>MARTINI RUBINO (5 CL)</b>   | 7 € |
| Le vermouth riserva de Martini, élaboré à base de cépages du Piémont au note d'amertume chaudes et douces. |     |
| <b>SPRITZ (18 CL)</b>  | 9 € |
| Apérol, Campari, Limoncello ou liqueur de cédrat, complété de prosecco et d'eau gazeifiée                  |     |
| <b>NEGRONI (12 CL)</b>   | 9 € |
| Campari, vermouth rouge, gin   |     |
| <b>AMERICANO (12 CL)</b>   | 9 € |
| Campari, vermouth rouge, eau gazeifiée   |     |
| <b>GARIBALDI (15 CL)</b>   | 9 € |
| Campari, Jus d'orange  |     |

**BIBITE**

|   |     |
|---|-----|
| <b>JUS DE FRUIT (25 CL)</b>                         | 3 € |
| <b>BIÈRE (33 CL)</b>                                | 5 € |
| <b>THÉ GLACÉ (30 CL)</b>                            | 4 € |
| <b>COCA-COLA (33 CL)</b>                            | 5 € |
| Rouge ou Zéro                                       |     |
| <b>BIO SICILIA (33 CL)</b>                          | 6 € |
| Limonade, Orange sanguine                           |     |
| <b>ACQUA DOLOMIA (75 CL)</b>                        | 6 € |
| Eau de dolomie, au goût naturel ; plate ou gazeuse. |     |

## ANTIPASTI

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>AFFETTATO MISTO</b>  | <b>13 €</b>        |
| Sélection de charcuteries en provenance directe d'Italie                        |                    |
| <b>CAPRESE</b>  | <b>14 €</b>        |
| Rondelles de tomate, mozzarella di bufala et basilic                            |                    |
| <b>ORTAGGI</b>  | <b>16 €</b>        |
| Assortiment de légumes cuisinés (les légumes varient en fonction des arrivages) |                    |
| <b>SAN DANIELE E MOZZARELLA</b>   | <b>17 €</b>        |
| Jambon San Daniele et mozzarella di bufala                                      |                    |
| <b>PETIT / GRAND ANTIPASTI TESORO</b>   | <b>19 € / 25 €</b> |
| Sélection de charcuterie et légumes et une mozzarella di bufala                 |                    |

## INSALATA

|  |             |
|--|-------------|
| <b>INSALATA MISTA</b>  | <b>4 €</b>  |
| Salade, tomate   |             |
| <b>RUCOLA E PARMIGIANO</b>   | <b>7 €</b>  |
| Roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive                         |             |
| <b>INSALATA ITALIANA</b>   | <b>14 €</b> |
| Salade, filets de poivron, artichauts, tomates et parmesan             |             |
| <b>INSALATA ROMANA</b>   | <b>16 €</b> |
| Salade, jambon San Daniele, mozzarella di bufala, artichauts et tomate |             |
| <b>CARPACCIO DI BRESAOLA E CARCIOFI</b>                                | <b>17 €</b> |
| Boeuf séché, roquette, artichauts, parmesan et tomates                 |             |
| <b>CARPACCIO DI MANZO</b>  | <b>15 €</b> |
| Tranches de boeuf cru, parmesan et huile d'olive du Tesoro             |             |

## LASAGNE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>LASAGNA DI LEGUMI (SUIVANT DISPONIBILITÉ)</b>                                   | <b>14 €</b> |
| Lasagnes à base garnies de légumes (aubergines, courgettes, poivrons, champignons) |             |
| <b>LASAGNE DI CARNE</b>  | <b>15 €</b> |
| Lasagnes garnies de viande hachée, de carotte, de céleri, d'oignon                 |             |

**PASTA**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>RIGATONI AL POMODORO</b>   | <b>12 €</b> |
| Sauce tomate, parmesan et basilic   |             |
| <b>RIGATONI AI FORMAGGI</b>   | <b>14 €</b> |
| Sauce aux fromages  |             |
| <b>RIGATONI ALL'AMATRICIANA</b>   | <b>15 €</b> |
| Oignons et guanciale (joue de porc séchée) revenus à l'ail et au persil, sauce tomate et pecorino |             |
| <b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>   | <b>13 €</b> |
| Sauce tomate relevée au piment, ail et persil   |             |
| <b>PENNE ALLA CHECCA</b>  | <b>14 €</b> |
| Sauce tomate, ail, persil, mozzarella et parmesan   |             |
| <b>FUSILLI AI FUNGHI</b>  | <b>14 €</b> |
| Champignons poêlés, crème, sauce tomate, basilic et parmesan                                      |             |
| <b>FUSILLI ALLA CALABRESE</b>   | <b>15 €</b> |
| Champignons, speck (jambon fumé séché), ail, persil, sauce tomate, tomate, basilic et parmesan    |             |
| <b>FUSILLI AL PESTO</b>   | <b>14 €</b> |
| Sauce au pesto (basilic, pignons de pin, parmesan, huile d'olive et ail)                          |             |
| <b>LINGUINE AGLIO OLIO E PEPE</b>   | <b>14 €</b> |
| Ail, persil, piment, tomate et pecorino   |             |
| <b>LINGUINE ALLA CARBONARA</b>  | <b>15 €</b> |
| Guanciale, jaune d'œuf et parmesan  |             |
| <b>LINGUINE ALLA VENEZIANA</b>  | <b>17 €</b> |
| Speck, mozzarella, oignon, basilic, tomate et parmesan  |             |
| <b>LINGUINE ALLA SICILIANA</b>  | <b>17 €</b> |
| Aubergines, courgettes, sauce tomate, basilic, tomate et mozzarella                               |             |
| <b>LINGUINE AI GAMBERETTI</b>   | <b>19 €</b> |
| Crevettes poêlées, huile d'olive, ail, persil, piment et sauce tomate                             |             |

**CARNE**

**SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA** 19 €  
Escalope de veau à la sauce tomate, avec des tomates, de l'ail, du persil, des anchois et des câpres.

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 20 €  
Escalope de veau et jambon San Daniele, cuite dans un jus de veau réduit au vin blanc, avec de la sauge et du beurre.

**SCALOPPINE AL GORGONZOLA** 19 €  
Escalope de veau sauce au gorgonzola.

**SCALOPPINE AI FUNGHI** 19 €  
Escalope de veau, sauce crémeuse aux champignons et aux tomates, relevées de parmesan

**ORIGINE DE NOTRE VIANDE : FRANCE**  
Toutes nos viandes sont accompagnées de linguine

**DOLCI**

**CAFÉ GOURMAND** 10€

**TIRAMISU** 8€  
Tiramisu traditionnel, biscuits savoïardi imbibé de café à l'amaretto, et à la crème mascarpone.

**PANNA COTTA** 7€  
Panna (crème) cuite crémeuse et parfumée à la vanille, servie avec un coulis de fruits rouges

**MOUSSE AL CIOCCOLATO** 6€

**TORTA AL CIOCCOLATO** 7€  
Fondant au chocolat et boule de glace fior di latte

**STRACCIATELLA** 9€  
Crème glacée au pépite de chocolat

**FLUTE LIMONCELLO** 9€  
Glace et sorbet au citron servie dans une flûte de champagne

**BEVANDE CALDE**

**CAFÉ / DÉCAFÉINÉ** 2 €

**CAFÉ NOISETTE** 2.5 €

**THÉ / INFUSION** 3 €

**CAPPUCCINO** 4 €

**VINI ROSSI**

**CHIANTI - SAN FABIANO / BIO** 32 €  
San Fabiano, province de Pise en Toscane  
Authentique, aromatique, belle souplesse

**BARBERA D'ASTI - COSSETTI** 35 €  
Castelnuovo Belbo, région du Piémont  
Structuré, boisé, fruits rouges

**NERO D'AVOLA - MORGANTE** 32 €  
San Giacomo, province de Caltanissetta, Sicile  
Épicé, riche, notes de chocolat

**MONTEPULCIANO - LA VALENTINA** 35 €  
Spoltore, région des Abruzzes  
Tendre, charnu, fruits rouges et prunes

**VALPOLICELLA RIPASSO - LUIGI RIGHETTI** 42 €  
Righetti, province de Rimini  
Suave, velouté, tanins fondus,  
longueur exceptionnelle

**VINI ROSSI  
SELEZIONE TESORO**

**IL FALCONE RESERVE - CASTEL DEL MONTE** 59 €  
Andria, Pouilles  
Riche, structuré, envoûtant

**BAROLO - COSETTI** 73 €  
La Morra, région du Piémont  
Velouté, tanins fins et nobles, grand cru

**BRUNELLO DI MONTALCINO - COL D'ORCIA / BIO** 82 €  
Colline de Sant'Angelo, région des Pouilles  
Puissant, racé, long et savoureux

**VINI BIANCHI**

**INZOLIA - FEUDO ARANCIO** 26 €  
Sambucca, Sicile  
Fruité, arômes vanille et pêche blanche

**S'ELEGAS - ARGIOLAS** 32 €  
Selegas, Sardaigne  
Fruits blancs mûrs, vif et légère amertume

**VERMENTINO - CANTINA SU'ENTU** 42 €  
Marmilla, Sardaigne  
Minéral, floral, belle structure et finesse

**SPUMANTE**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LAMBRUSCO / PÉTILLANT ROUGE</b>  | <b>28 €</b> |
| Région du Molise, Italie du Sud<br>Fermentation naturelle, fruits rouges,<br>doux, légèrement sucré |             |
| <b>PROSECCO / PÉTILLANT BLANC</b>   | <b>30 €</b> |
| Vénétie<br>Frais et élégant, dominé par des<br>arômes floraux et fruités                            |             |
| <b>CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE - DEVAUX</b>  | <b>75 €</b> |
| Pinot noir<br>Arômes floraux associés à des notes<br>fruitées, brut, incontournable                 |             |

**DIGESTIVI**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>GRAPPA INVECCHIATA</b>   | <b>7 €</b>  |
| Maison Flli Giannandrea   |             |
| <b>SARPA ORO</b>  | <b>12 €</b> |
| Mélange merlot et cabernet, arôme floral et<br>herbacé, vieilli en fût de chêne,<br>jolie couleur or.                       |             |
| <b>CLEOPATRA MOSCATO ORO</b>  | <b>12 €</b> |
| Muscat blanc, vieilli en fût de chêne,<br>grappa d'une extrême finesse qui révèle<br>un distillé rare obtenu avec Crysopea. |             |
| <b>DUE BARILI</b>   | <b>15 €</b> |
| Grappa aux arômes de raisins prosecco,<br>vieilli en fût de chêne puis fût de xerès.  |             |
| <b>LIMONECELLO</b>  | <b>5 €</b>  |
| Liqueur de citron   |             |
| <b>SAMBUCA</b>  | <b>6 €</b>  |
| Liqueur d'anis  |             |
| <b>AMARO</b>  | <b>6 €</b>  |
| Amer milanais aux 70 herbes   |             |
| <b>AMARETTO</b>   | <b>6 €</b>  |
| Liqueur d'amande amère  |             |