



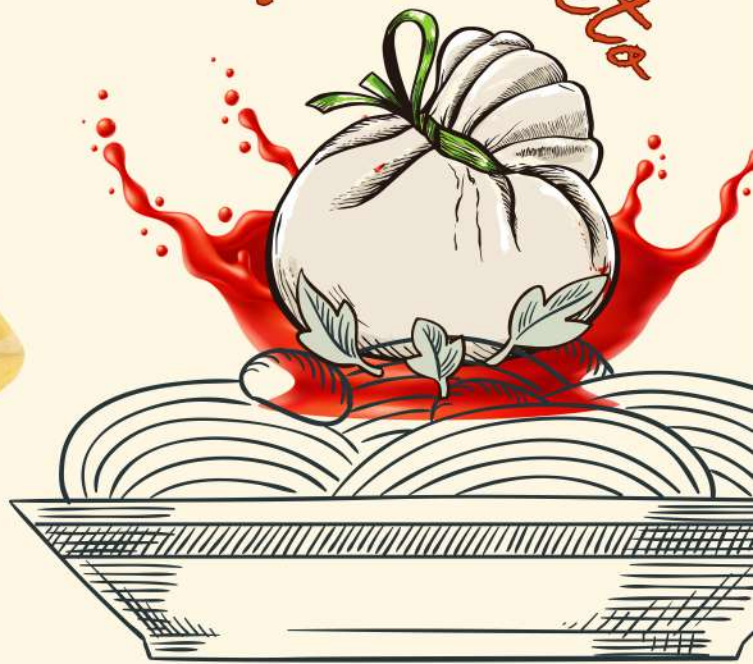
*La Vita
Al dente*

PASTA BAR

mangia bene

ridi spesso

ama molto



Boissons

SOFT

LIMONADE Paoletti 25 cl.....3€

ORANGEADE Paoletti 25 cl.....3€

THÉ GLACÉ PÊCHE estaThé 33cl.....3€

THÉ GLACÉ CITRON estaThé 33cl.....3€

EAU PLATE cristalline 50cl..... 1€⁵⁰

EAU PÉTILLANTE san Pellegrino 50cl..2€

BIÈRE

BIÈRE BLONDE ichnusa 33cl.....4€

CAFÉ

ESPRESSO 2€

VIN ROUGE



PRIMITIVO 1950 DOMUS 6€ 29€

Rouge profond aux reflets grenat raffinés.
Arôme intense avec des notes d'épices et de fruits mûrs. En bouche, il est structuré, ample, avec une note tannique veloutée et d'élégantes sensations grillées - Origine Pouilles

VIN BLANC

GRILLO TRE FEUDI 5€⁵⁰ 21€

Fruité, floral & légèrement acidulé - Origine Sicile

MOSCATO DOC MERLONE 5€⁵⁰ 21€

Moelleux & légèrement pétillant, élégant en bouche, aromatique, avec des notes d'agrumes - Origine Piémont

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8€

SPRITZ FLORAL 8€

Limoncello, vermouth bianco, basilic, Prosecco

SPRITZ AMARO 8€

Spritz haut de gamme au Bitter BERTO qui ramène de l'amertume franche en bouche

DIGESTIF

LIMONCELLO 4€



Antipasti

L'APÉRO À L'ITALIENNE 100% FAIT MAISON



ARANCINO TARTUFO 4€⁵⁰
Boule de riz croustillante à la truffe servie sur une crème de truffes



ARANCINO MORTADELLA 4€⁵⁰
Boule de riz croustillante à la mortadelle, petits pois & mozzarella servie sur une crème de parmesan



CARPACCIO DI BRESAOLA 13€⁵⁰
Carpaccio de bœuf séché Black Angus, parmesan, tomates cerises, & roquette



PARMIGIANA 6€⁹⁰
Rouleaux d'aubergines gratinées à la sauce tomate, basilic & mozzarella



BRUSCHETTA 7€⁹⁰
Focaccia garnie de jambon de Parme, stracciatella (cœur de burrata), concassé de tomates & roquette



PLATEAU APERITIVO 19€⁵⁰
Mix de charcuteries & fromages italiens accompagnés de bruschette aux saveurs d'Italie

Burrata lovers



BURRATA CRÉMEUSE 9€⁹⁰

Burrata crémeuse, concassé de tomates, roquette & pesto maison



BURRATA DI PARMA 13€⁵⁰

Burrata crémeuse, concassé de tomates, roquette & au choix : Coppa OU Mortadelle à la pistache



BURRATA CROUSTILLANTE 14€⁵⁰

Burrata crémeuse enfermée dans une pâte à pizza, accompagnée d'une chiffonnade de jambon de Parme, concassé de tomates & roquette



BURRATA AL TARTUFO 10€⁹⁰

Burrata à la truffe, copeaux de truffe fraîche d'Italie, concassé de tomates & roquette



LA SPECIALE TARTUFO 14€⁵⁰

Burrata à la truffe, copeaux de truffe fraîche d'Italie, concassé de tomates, roquette & charcuterie au choix : Jambon à la truffe OU Mortadelle à la truffe

Pasta fresca

TOUTES NOS PÂTES ET NOS SAUCES SONT FAITES MAISON
SELON LES TRADITIONS ITALIENNES

PASTA FRESCA Je compose mon plat en choisissant :

1 MON TYPE DE PASTA

MACCHERONI



FUSILLI



MAFALDINE



3 JE RAJOUTE UNE

BURRATA
CRÈMEUSE

4€
sur mon plat
de Pasta



2 MA SAUCE

CRUDAIOLA 10€⁹⁰



Pesto de roquette maison, billes de "mozzarella di buffala", tomates cerises & roquette

PESTO 10€⁹⁰



Basilic, parmesan, huile d'olive, pignons & ail

NORMA 10€⁹⁰



Sauce tomate, aubergines & ricotta salée

CARBONARA 12€⁹⁰



Guanciale, jaunes d'oeuf, pecorino romano & poivre noir

BOLOGNESE 12€⁹⁰



Sauce tomate & ragoût pur boeuf Label Rouge

VONGOLE 18€⁹⁰



Palourdes, tomates cerises, ail & persil

TARTUFO 21€⁹⁰



Truffe fraîche de saison d'Italie & crème de truffes

SUGGESTION

Laissez vous guider en goutant
à notre suggestion du moment

LASAGNE 12€⁵⁰

ALLA BOLOGNESE

Comptez environ
12 minutes de cuisson



dessert
TIRAMISU
MAISON 4€⁵⁰





la
Dolce
Vita

RETROUVEZ-NOUS



HALLES 610
10 rue Louis Bréguet, Jacou

HALLES DU LEZ
1348 Avenue Raymond Dugrand, Montpellier

follow us



@lavitaaldentejacou