



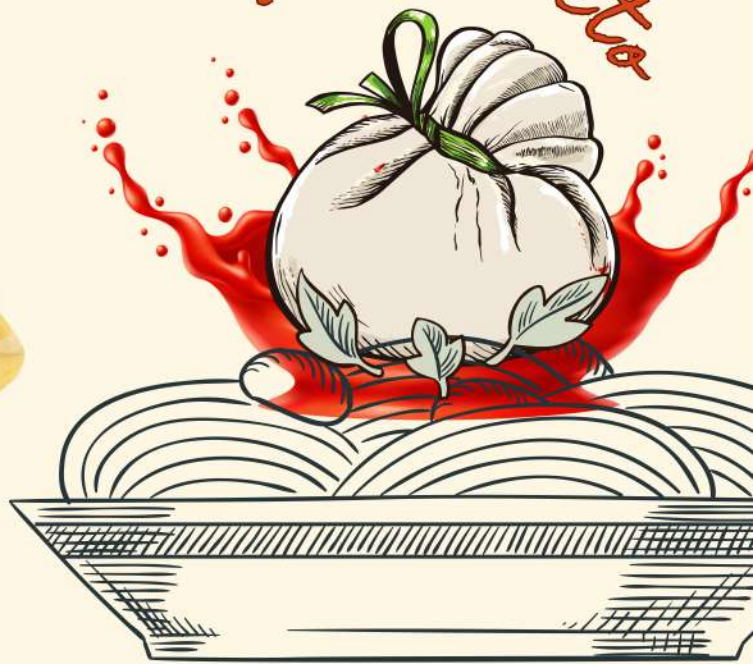
*La Vita  
Al dente*

# PASTA BAR

*mangia bene*

*ridi spesso*

*ama molto*



# Boissons

## SOFT

- LIMONADE Paoletti 25 cl.....3€
- ORANGEADE Paoletti 25 cl.....3€
- CHINOTTO Paoletti 25 cl.....3€

- THÉ GLACÉ PÊCHE estaThé 33cl.....3€
- THÉ GLACÉ CITRON estaThé 33cl.....3€

- EAU PLATE cristalline 50cl..... 1€<sup>50</sup>
- EAU PÉTILLANTE san Pellegrino 50cl..2€
- san Pellegrino 1L.....4€

## BIÈRE

- BLONDE  
ichnusa 33cl..... 4€

## CAFÉ

- ESPRESSO ..... 2€

## DIGESTIF

- LIMONCELLO .... 4€
- AMARETTO ..... 4€
- GRAPPA ..... 4€

## 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€<sup>50</sup> 19€<sup>50</sup>

Fruité, floral & légèrement acidulé - Origine Sicile

- MOSCATO DOC MERLONE .....5€<sup>50</sup> 20€<sup>50</sup>

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

## VIN ROSÉ

- BARDOLINO  
CA DELLE ROSE  
Sec & fruité - Origine Venise

- 4€<sup>50</sup> 16€

## PROSECCO

- ASOLO SUPERIORE  
brillant aux reflets dorés avec un  
perlage persistant et fin, aux  
arômes de fleurs blanches -  
Origine Vénétie

- 6€<sup>50</sup> 22€<sup>50</sup>

## SPRITZ

- APEROL SPRITZ ..... 7€<sup>50</sup>  
L'authentique Spritz à l'italienne

- 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

- SPRITZ ARTISANAL ..... 7€<sup>50</sup>  
Le même que l'authentique mais avec une  
liqueur d'orange artisanale BERTO

- VIRGIN SPRITZ ..... 6€  
SANS ALCOOL - Crodino, basilic, concombre







da Peter Adorno

Foto ricordi

da Peter Adorno



# Antipasti

## L'APÉRO À L'ITALIENNE 100% FAIT MAISON

**ARANCINO TARTUFO** ..... 4€<sup>50</sup>

Boule de riz croustillante à la truffe servie sur une crème de parmesan

**ARANCINO MORTADELLA** ..... 4€<sup>50</sup>

Boule de riz croustillante à la mortadelle, petits pois & mozzarella servie sur une crème de parmesan

**BRUSCHETTA** ..... 7€<sup>90</sup>

Jambon à la truffe, straciatella (cœur de burrata), concassé de tomates & roquette

**PARMIGIANA ESTIVA** ..... 6€<sup>90</sup>

Parmigiana revisitée : aubergine garnie de straciatella, tomate cerise & menthe fraîche ; accompagnée de roquette & concassé de tomates

**BURRATA AL TARTUFO** ..... 12€<sup>90</sup>

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

**ASSORTIMENT D'ANTIPASTI À PARTAGER** Mix - 2 pers. .... 24€



# la Pasta

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

RIGATONI



CAMPANELLE



MAFALDINE



GNOCCHI



+3€

## 3 JE RAJOUTE UNE

**BURRATA**  
CRÈMEUSE

4€  
sur mon plat  
de Pasta



## 2 MA SAUCE

**PESTO** ..... 10€<sup>90</sup>

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



**NORMA** ..... 10€<sup>90</sup>

Sauce tomate, aubergines & ricotta salée



**CARBONARA** ..... 12€<sup>90</sup>

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



**BOLOGNESE** ..... 12€<sup>90</sup>

Sauce tomate & ragoût pur bœuf



**GAMBERI** ..... 18€<sup>90</sup>

Gambas en trois façons : Pesto de gambas, en tartare & panées



**TARTUFO** ..... 21€<sup>90</sup>

Truffe fraîche de saison d'Italie & crème de truffes



## SUGGESTIONS

**LASAGNE** 12€<sup>50</sup>

ALLA BOLOGNESE

Comptez environ  
12 minutes de cuisson



*dessert*  
**TIRAMISU**  
MAISON 4€<sup>50</sup>





RETROUVEZ-NOUS



HALLES DU LEZ

1348 Avenue Raymond Dugrand, Montpellier

HALLES 610

10 rue Louis Bréguet, Jacou

follow us



@lavitaaldente