

PIZZAS TRADITIONNELLES



ITALIA 1,6,7,12	11.50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
VERONA 1,6,7,12	14.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et olives	
PARMA 1,6,7,12	16.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata des Pouilles, jambon de Parme 18 mois d'affinage, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, crème balsamique	
4 FROMAGGI 1,6,7,12,13	14.50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, copeaux de parmesan	
DIAVOLA 1,6,7,9,10,12	13.50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spinata piquante calabraise, olives noires, basilic	
VERONA PAYSANNE 1,6,7,9,11,12	15.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, pancetta et crème	
4 SAISONS 1,6,7,9,11,12	14.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, artichauts, olives	

Les allergènes :



FATTO IN CASA
CON AMORE



PIZZAS SIGNATURES



BRESAOLA 1,6,7	16.50€
Pâte au charbon végétal, tomates cerises, mozzarella fior di latte, Bresaola IGP Valtellina, roquette, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala et huile citronnée.	
VICOLO 1,6,7	16.50€
Croûte de pizza farcie à la ricotta, base nature, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, tomates cerises, courgettes marinées et roquette.	
BLACK VEGG 1,6,7	14.50€
Pâte noire au charbon végétal, mozzarella fior di latte, brunole de tomates, artichauts, aubergines, courgettes marinées, olives	
PESCATORE 1,2,6,7,14	17.50
Saumon frais, thon rouge, gambas, St.Jaques, tomates cerises, basilic, aneth, mozzarella fior di latte et huile aromatisée au herbes et paprika doux	
BOLOGNA 1,6,7,8,12	15.50€
Base nature, mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella, pistaches et crème balsamique	
BARLETTA 1,6,7,8,12	16.50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru Italien 18 mois d'affinage, mortadella, straciatella, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique	
PIPPO 1,6,7,8,12	15.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poltrons rôtis, polpette, salami piquant et parmesan	
CALABRESE 1,6,7,8,12	15.50€
Pâte noire, sauce tomate, mozzarella, aubergines confites, n° duja calabraise, scamorza fumé et oignons rouges	



ENTRÉES FAITES



POLPETTA	
À LA SAUCE TOMATE 1,3,7,9,12	
Entrée 8.50€ // Plat. 18.50€	
Boulettes de bœuf et veau, sauce tomate maison et pecorino	
À LA CRÈME DE PARMESAN 1,3,7,9,12	
Entrée 9.00€ // Plat. 19.50€	
Boulettes de bœuf, porc et veau, crème des pommes des terre et parmesan, oignon confit aigre-doux	
VITELLO TONNATO 3,4,9,10,11,12	
Entrée 9.50€ // Plat. 20.50€	
Fines tranches de veau cuites à basse température, servies avec mayonnaise maison au thon, pesto basilic, oignons rouges, câpres	
ARANCINI SICILIENS 1,3,5,6,8,9,10,11	
Entrée 7.50€ // Plat. 16.50€	
Arancini siciliens à la norma (aubergine, mozzarella fior di latte, sauce tomate et parmesan)	
BURRATA : 7,8,9,12	
LA TARTUFO	
Entrée 8.00€ // Plat. 17.50€	
Burrata à la truffe accompagnée de pesto de basilic, roquette, copeaux de parmesan et de truffe noire d'été, le tout sublimé par une vinaigrette à la truffe	
LA GOURMANDE	
Entrée 7.50€ // Plat. 16.50€	
Burrata, tomates, pesto de basilic, parmesan, guanciale croustillant et vinaigrette au citron, paprika doux et origan.	

SALADE MIXTE 1,7,8,10	
Entrée 7.50€ // Plat. 16.50€	
Salade verte, tomates, avocat, noix, courgettes marinées et copeaux de parmesan.	
• Supplément poulet jaune cuit à basse température : 4.00€	
• Supplément Burrata : 4.00€	
• Supplément burrata à la truffe : 4.50€	
• Supplément Gambas sautées : 4.00€ (5 pièces)	
TATAKI DE THON ROUGE 4,7,8,10,11,12	
Entrée 9.50€ // Plat. 19.50€	
Tranches de thon rouge mi-cuit marinées en carpaccio, graines de sésame, straciatella, pistaches et crème de balsamique	



ANTIPASTO À PARTAGER



PLATEAU VICOLO 1,3,7,9,12	
2 pers. 18.00€ // 4 Pers. 32.00€	
Dégustation d'entrées maison : Parmigiana d'aubergine, polpette à la sauce tomate et pecorino, provolone grillé, et guanciale croustillant, « Frittata di pasta ».	
PLATEAU APERITIVO 1,7,12	
2 pers. 18.00€ // 4 Pers. 32.00€	
Pizza Fritta façon bruschetta : tomates, oignons rouges confits aigre-doux, mozzarella di Bufala I.G.P., jambon Speck Alto Adige A.O.P., roquette et parmesan.	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES 1,6,8,12	
2 pers. 15.00€ // 4 Pers. 28.00€	
Salame « Felino » Naple, Jambon Speck Alto Adige A.O.P., Bresaola I.G.P. Valtellina, et Mortadella aux pistaches	
ASSIETTE DE FROMAGE 1,7,8,12	
2 pers. 15.00€ // 4 Pers. 28.00€	
• Primosale Fantasia aux olives et piment (fromage de brebis au lait pasteurisé)	
• Pecorino de Sardaigne (fromage de brebis à pâte dure, moyennement affiné, au lait pasteurisé)	
• Caciocavallo Silano DOP (fromage de vache à pâte filée mi-dure, au lait pasteurisé)	
• Camembert di Bufala (camembert Italien au lait pasteurisé de bufflonne)	
ASSIETTE MIX 1,7,8,12	
2 pers. 15.00€ // 4 Pers. 28.00€	
Sélection de charcuteries, fromages Italiens et ses condiments	



RESTAURANT — BAR —



FATTO IN CASA
CON AMORE

VICOLO
restaurant

PASTA b2iv

SPAGHETTI GAMBAS ET PISTACHES 1,2,3,4,6,7,8,9,12	19.50€
Spaghetti au pesto de pistaches, parmesan, basilic et gambas	
PACCHERI AUX FRUITS DE MER 1,2,3,4,6,7,8,9,12,14	21.50€
Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce tomate, persil, ail, basilic, tomates cerises, scampis, moules, vongole et calamars	
SPAGHETTI ALLA «CARBONARA» 1,3,7,12	18.00€
Spaghettis artisanales, jaune d'oeuf pasteurisé, guanciale (charcuterie italienne à base de joue de porc séchée) pecorino Romano DOP et poivre noir	
RAVIOLI AL TARTUFO 1,3,6,7,9,10	22.00€
Ravioli farcis au fromage frais « stracchino » et sauce tartufata, servis avec une crème de parmesan à la truffe et des copeaux de truffe noire d'été	
RAVIOLI «FRIARELLIE CACIOCAVALLO» 1,3,6,7,9,10,11,12	18.90€
Ravioli farcis au chou rave et fromage calabrese, servis avec des tomates cerises rôties au basilic, oignons et aubergines, accompagnés de fromage « Caciocavallo Stano » râpé	
PAPPARDELLE «SALSICCIA E FUNGHI» 1,3,6,7,9,12	18.50€
Pappardelle fraîches, crème de parmesan, saucisse italienne au fenouil et champignons pleurotes sautés à l'ail et au persil	

MENU BANBINO

MENU ENFANT // jusqu'à 12 ans // 10.00€

MINI PIZZA // Italia + jambon

OU

ORECCHIETTE // à la sauce tomate et polpette

+

GLACE 1 BOULE // au choix

+

BOISSON

PLATS b2iv

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS :

- Pommes de terre sautées
- Salade verte et vinaigrette
- Haricots verts à l'ail et huile d'olive
- Champignons pleurotes gratinés à l'ail et parmesan
- Orecchiette à la sauce tomate et fromage pecorino
- Penne Arrabbiata (sauce tomate, persil, ail et piment)

1 accompagnement supplémentaire : 4.00€

ROAST BEEF AL TARTUFO 6,7,9,10,12	28.80€
Rôti de bœuf coupé finement, servi avec des champignons pleurotes rôtis au four, accompagné d'une crème de pommes de terre au parmesan, aromatisée à la truffe, persil et copeaux de truffe noire d'été.	
RÂBLE DE LAPIN A LA MÉDITERRANÉE 9,12	19.50€
Râble de lapin rôti farci au parmesan et pancetta, servi avec une poêlée de poivrons aux olives et oignons, accompagné d'un jus de viande lié.	
POLPETTE 1,3,7,9,12	18.50€
À LA SAUCE TOMATE	
Boulettes de bœuf, porc et veau, sauce tomate et fromage Pecorino	
À LA CRÈME DE PARMESAN	19.50€
Boulettes de bœuf, porc et veau, crème des pommes de terre et parmesan, oignon confit aigre-doux	
PARMIGIANA 1,3,9,12	22.00€
Mille feuilles d'aubergines cuites en tempura et assaisonnées à la sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, parmesan et basilic	
ESCALOPE CALABRAISE 1,3,9,10,12	19.50€
Escalope de veau panée, servie avec une sauce tomates parfumée à l'ail, au persil et à la N'duja calabrese, agrémentée de fromage pecorino	
TAGLIATA DE BOEUF ANGUS 3,6,8,9,10,12	25.00€
Coeur de Rumsteak Angus façon tagliata, roquette, copeaux de parmesan, crème de balsamique et mayonnaise maison aux tomates séchées	
VITELLO TONNATO 3,4,9,10,11,12	20.50€
Fines tranches de veau cuites à la basse température, servies avec mayonnaise maison au thon, pesto basilic oignons rouges, câpres	
POULPE GRILLÉ 4,11,12,9	23.50€
Poulpe grillé servi sur une base de purée de pois chiches, accompagné d'une sauce vierge de tomate et échalote, avec des pois chiches frites	
CÔTE DE BŒUF (entre 1 et 1.2 kg) pour 2 pers 3,6,8,9,10,12 + 2 accompagnements au choix par personne « Origine selon arrivage » – pour plus d'informations, veuillez vous adresser au service.	85.00€

RESTAURANT — BAR —

NOS HORAIRES

Le Lundi :
Fermé

Du Mardi au Samedi :
12h00 à 14h00 et 19h00 à 22h

Le Dimanche :
Fermé

Privatisation

Repas & Société
Anniversaire / Baptême / Mariage

Contactez-nous au
03 87 78 78 30

@vicolo_restaurant_bar
@vicolorrestaurantbar

