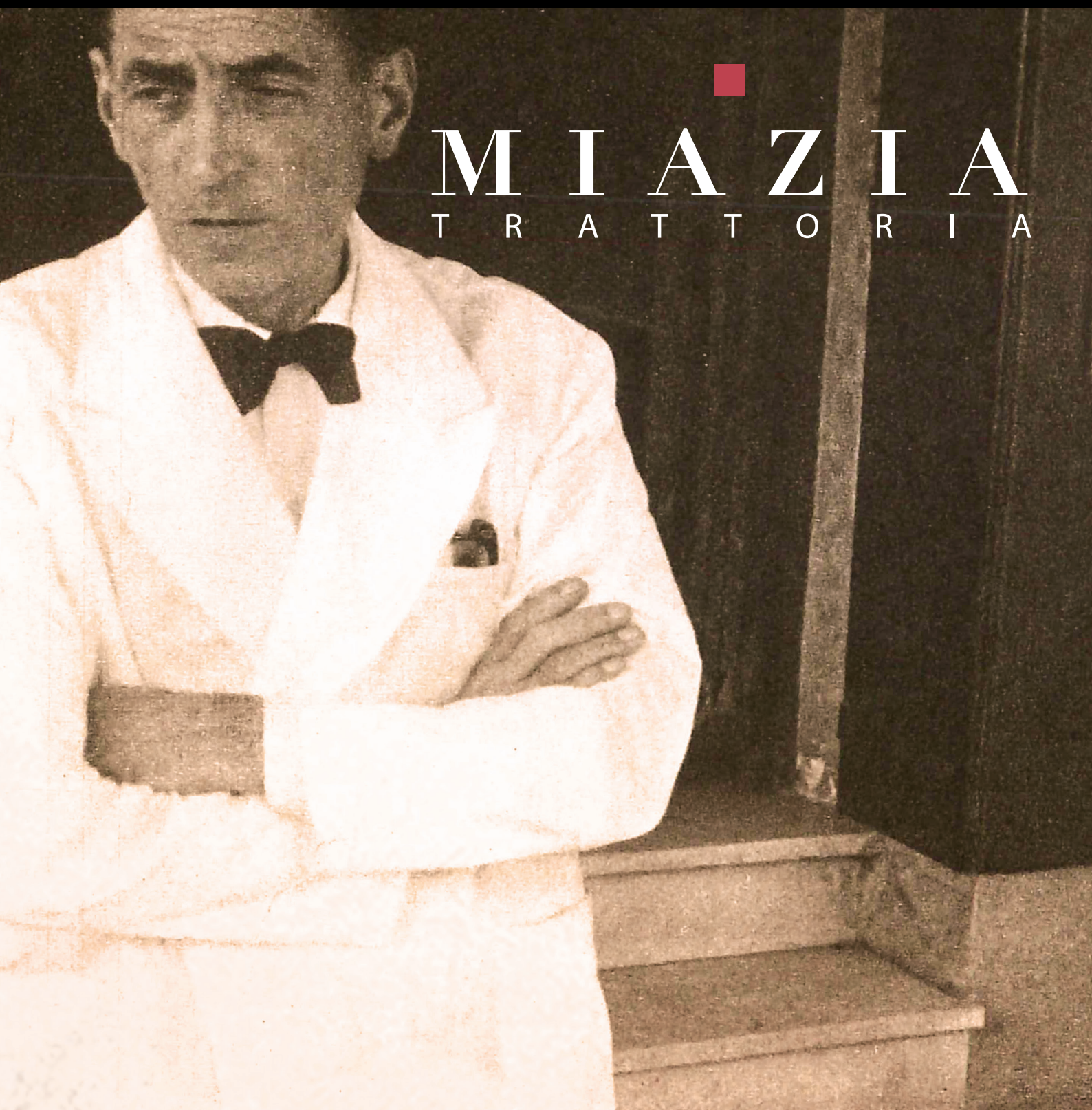




■
M I A Z I A
T R A T T O R I A



MIAZIA A DUE MIAZIA A DEUX

✂ Tous nos plats sont servis pour 2 personnes ✂

VIAGGIO NEL CUORE DELL'ITALIA

VOYAGE AU CŒUR DE L'ITALIE

16.50 €
PAR PERS

PIZZA PER DUE (2 ou 3 savori a scelta) * fuori pizza Marco

PIZZA POUR DEUX (2 ou 3 saveurs au choix) * hors pizza Marco

19.50 €
POUR 2 PERS

CHATEAUBRIAND MIA ZIA AI 4 SAPORI

✂ bearnaise, puttanesca, fegato grasso ✂

LEGUMI DI STAGIONE E PATATE AL FORNO

CHATEAUBRIAND MIA ZIA AUX 4 SAVEURS

✂ bearnaise, puttanesca, foie gras ✂

LEGUMES DE SAISON ET POMMES AU FOUR

32.00 €
PAR PERS

BRANZINO COTTO AL SALE, LEGUMI DI STAGIONE E PATATE SCHIACCiate CON LA FORCHETTA ALL'OLIO D'OLIVA

✂ 1100-1200 gr per 2 persone ✂

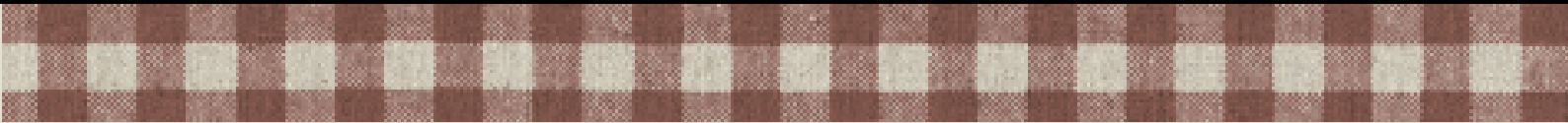
BAR CUIT AU GROS SEL, LEGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE ECRASEES A LA FOURCHETTE

✂ 1100-1200 gr pour 2 personnes ✂

32.50 €
PAR PERS

PASTA SERVITI ALLA PADELLA PATES SERVIES A LA POELE

À partir de 2 pers. ou plus, nos pates peuvent etre servies a la poele,
pour 4 pers. ou plus, une degustation est possible



LE ENTRATE LES ENTREES

ANTIPASTO DI PRODOTTI TIPICI REGIONALI ITALIANI

ANTIPASTO DE PRODUITS TYPIQUEMENT REGIONAUX 15.00 €

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI

MOZZARELLA DE BUFFLE ET TOMATES CERISES 14.00 €

PROSCIUTTO DI PARMA CON PIZZA PANE

JAMBON DE PARME AVEC PIZZA PAIN 16.00 €

INSALATA CESARE (LATTUGA, POLLO ALLA GRIGLIA,
MAIONESE, LIMONE, CROSTINI, PARMIGGIANO A SCAGLIE, GRISSINO)

SALADE CESAR (LAITUE, POULET GRILLE, MAYONNAISE, CITRON,
CROUTONS, COPEAUX DE PARMESAN, GRESSIN) 12.00 €

CARPACCIO DI MANZO ALLA RUCOLA E PARMIGIANO

CARPACCIO DE BŒUF A LA ROQUETTE ET PARMESAN 16.00 €

VITELLO TONNATO

FINES TRANCHES DE VEAU A LA SAUCE DE THON 16.00 €

FRITTURA MISTA DI CALAMARI E SCAMPI, SALSA TARTARA

FRITURE MIXTE DE CALAMARS ET SCAMPIS, SAUCE TARTARE 16.00 €

SALMONE AFFUMICATO, CREMA ACIDA ALL'ERBA CIPOLLINA, BLINIS

SAUMON FUME, CREME A LA CIBOULETTE ET BLINIS 18.00 €

FEGATO GRASSO D'ANATRA FATTO IN CASA, CHUTNEY AL FICO, BRIOCHE CASARECCIA

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
CHUTNEY DE FIGUES, BRIOCHE MAISON 18.50 €

LE PASTE LES PATES

TUTTE LE PASTE CHE VI SONO SERVITE SONO PRODOTTE OGNI
GIORNO ARTIGIANALMENTE DAL NOSTRO LABORATORIO
* PASTA SECCA *

TOUTES LES PATES QUI VOUS SONT SERVIES SONT PRODUITES
CHAQUE JOUR ARTISANALEMENT DANS NOTRE LABORATOIRE
* PATES SECHES *

PENNE ALL'INCAZZATA

PENNE A LA SAUCE TOMATE PIMENTEE



POUR 1
PERSONNE

9.50 €



1 POELE
POUR 2
PERSONNES

18.00 €

BUCATINI ALL'AMATRICIANA *

BUCATINI RELEVES AUX PETITS LARDONS, OIGNONS ET TOMATES

11.00 €

21.00 €

SPAGHETTI (AL TONNO, ALLA BOLOGNESE, ALLA CARBONARA)

SPAGHETTI (AU THON, A LA BOLOGNAISE, A LA CARBONARA)

11.00 €

21.00 €

CHICCHE DI PATATE (GNOCCHETTI) :

⌘ AL POMODORO E BASILICO

⌘ AL BURRO E SALVIA

⌘ AI QUATTRO FORMAGGI

⌘ DI PARMA

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRES :

⌘ A LA TOMATE ET AU BASILIC

⌘ AU BEURRE ET A LA SAUGE

⌘ AUX QUATRE FROMAGES

⌘ DE PARME

15.50 €

30.00 €



TORTELLINI PANNA

E PROSCIUTTO O SALSA AURORA (POMODORO, CREMA)

TORTELLINI CREME

ET JAMBON OU SAUCE AURORE (TOMATE, CREME)



16.00 € 31.00 €

RAVIOLI DI CARNE ALLA PIEMONTESE

RAVIOLI FARCIS DE VIANDE A LA PIEMONTAISE

16.00 € 31.00 €

*CAPPELLACCI ALLA RICOTTA, SPINACI E PINOLI TOSTATI,
SALSETTA AL POMODORO FRESCO*

CAPPELLACCI FARCIS DE RICOTTA, EPINARDS, PIGNONS
DE PIN TOASTES, SAUCE AUX TOMATES FRAICHES

16.50 € 32.50 €

CANNELLONI ALLA NIZZARDA

CANNELLONI A LA VIANDE DE VEAU, RICOTTA ET EPINARDS

16.00 €

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

LASAGNE A LA BOLOGNAISE

15.00 €

*LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI **

LINGUINE AUX PALOURDES ITALIENNES

17.50 € 34.00 €

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI, ZAFFERANO E ZUCCHINE

TAGLIOLINI AUX SCAMPIS, SAFRAN ET COURGETTES

18.00 € 35.00 €

*CAPPELLACCI AGLI SCAMPI,
SALSA AURORA (POMODORO, CREMA)*

CAPPELLACCI AUX SCAMPIS,
SAUCE AURORE (TOMATE, CREME)

18.00 € 35.00 €

I NOSTRI RISOTTI NOS RISOTTOS

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO A LA MILANAISE 16.00 €

RISOTTO AL RADICCHIO, SPECK E MASCARPONE

RISOTTO A LA TREVISE, SPECK ET MASCARPONE 15.00 €

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 19.00 €

LE MINESTRE E LE ZUPPE LES SOUPES

MINISTRONE DI LEGUMI ALLA LIGURE

MINISTRONE DE LEGUMES A LA LIGURE 9.00 €

CAPELLETTI IN BRODO

CAPELLETTI EN COURT-BOUILLON 14.00 €





LE PIZZE LES PIZZAS

BUFALA

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA)

BUFFLE

(TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE)

9.50 €

QUATTRO SAPORI

(POMODORO, MOZZARELLA,

PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE)

QUATRE SAVEURS

(TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON,

CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES)

11.50 €

STREGA

(POMODORO, MOZZARELLA, SALAMI PICANTE)

SORCIERE

(TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT)

10.50 €

BIANCA NEVE E PARMA

(MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA)

BLANCHE-NEIGE ET PARME

(MOZZARELLA, JAMBON DE PARME)

12.50 €

MARCO

(SCAMPI, CAPESANTE, E CALAMARI)

MARCO

(SCAMPI, NOIX DE ST JACQUES ET CALAMARS)

19.00 €

I PESCI E I CROSTACEI
LES POISSONS
ET CRUSTACES

*FILETTO DI SOGLIOLA AL PARMIGIANO,
PATATE AL FORNO*

FILET DE SOLE AU PARMESAN,
POMMES DE TERRE AU FOUR

—•—
25.00.-€
—•—

*GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI
(SECONDO GLI ARRIVI), ZUCCHINE, POMODORI
MEDITERRANEO, PATATE AL FORNO,
SAUCE ROUGAIL*

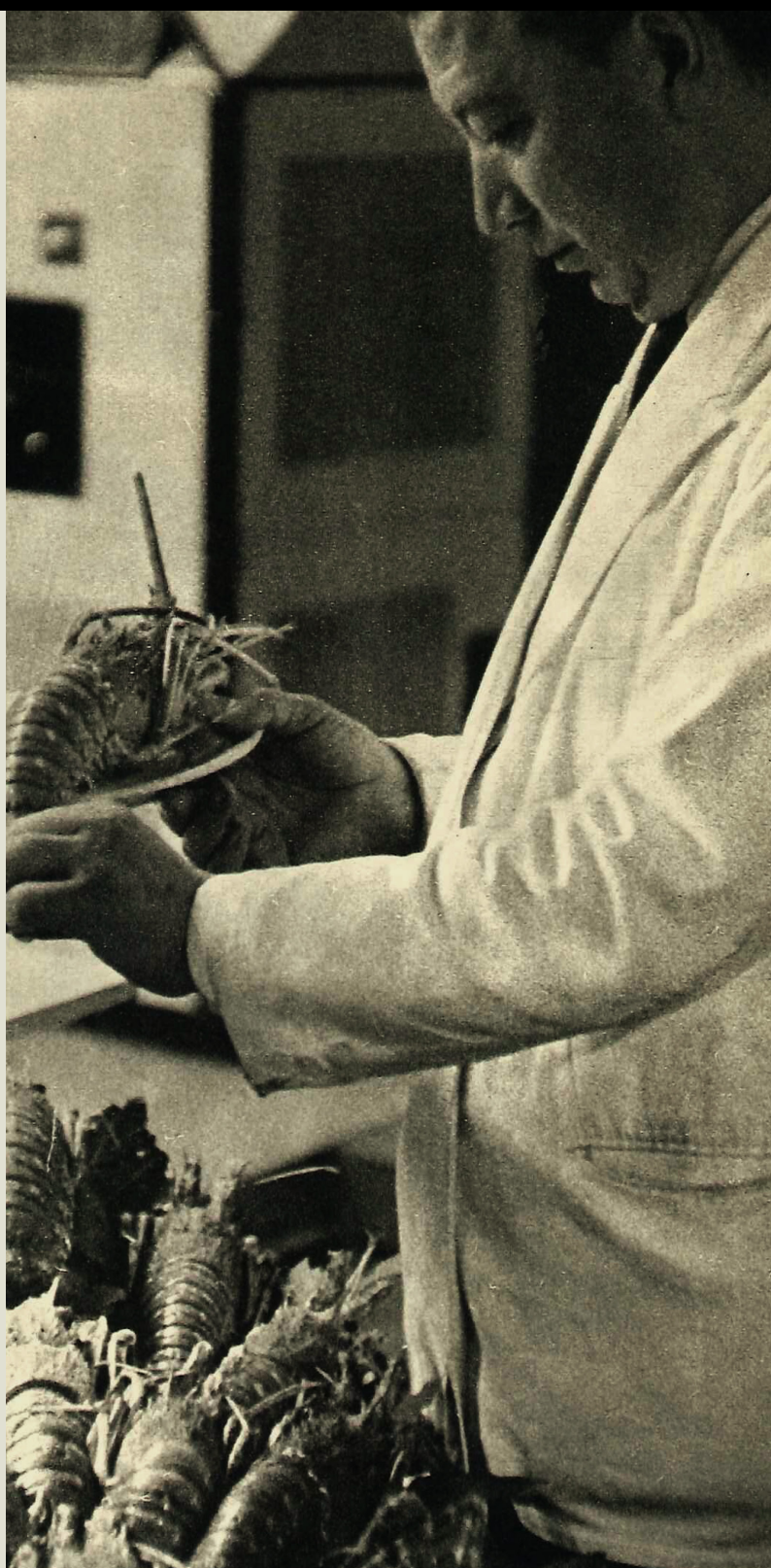
GRILLADE DE POISSONS ET CRUSTACES
(SUIVANT ARRIVAGES), COURGETTES, TOMATES
MEDITERRANEENNES, POMMES
DE TERRE AU FOUR, SAUCE ROUGAIL

—•—
26.00.-€
—•—

*FILETTO DI MERLUZZO IN CROSTA
DI OLIVE NERE E PARMIGIANO*

BLANC DE CABILLAUD EN CROUTE
D'OLIVES NOIRES ET PARMESAN

—•—
23.00.-€
—•—



LE CARNI
LES VIANDES
PRODUITS DU TERROIR

SALSICCIA E POLENTA

SAUCISSE ITALIENNE ET POLENTA

14.00 €

SCALOPPINA DI VITELLO, SALTATO DI LEGUMI, PATATE DUCHESSA

✂ AL LIMONE

✂ AL MARSALA

✂ AI FUNGHI

ESCALOPE DE VEAU, POELEE DE LEGUMES ET POMMES DUCHESSE

✂ AU CITRON

✂ AU MARSALA

✂ AUX CHAMPIGNONS

18.00 €

DUETTO DI SCALOPPINE ALLA MILANESE, SPAGHETTI

AL POMODORO O POTATOES

DUO D'ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE,

SPAGHETTI A LA TOMATE OU POTATOES

20.50 €

PORTAFOGLIO AL PROSCIUTTO E FONTINA, SALSA DI POMODORO,

LEGUMI DI STAGIONE E POTATOES

«CORDON BLEU» AU FROMAGE FONTINA ET JAMBON,

SAUCE TOMATE, LEGUMES DE SAISON ET POTATOES

21.00 €

TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA CON

RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

COEUR D'ENTRECOTE DE BŒUF EN TRANCHES

A LA TOSCANE, ROQUETTE ET PARMESAN

24.00 €

FILETTO DI MANZO (AL SAGRANTINO, AI FUNGHI O AL PEPE)

FILET DE BŒUF (AU SAGRANTINO, AUX CHAMPIGNONS OU AU POIVRE)

27.00 €

LE TIGRE QUI PLEURE PAR MAHO (SAUCE PIQUANTE)

28.50 €

M I A Z I A
T R A T T O R I A

CUCINA ITALIANA

Hotel:
07:00 - 23:00

Restaurant:
12:00 - 14:30 (midi)
19:00 - 22:30 (soir)

Ferme le lundi, le samedi midi et le dimanche soir