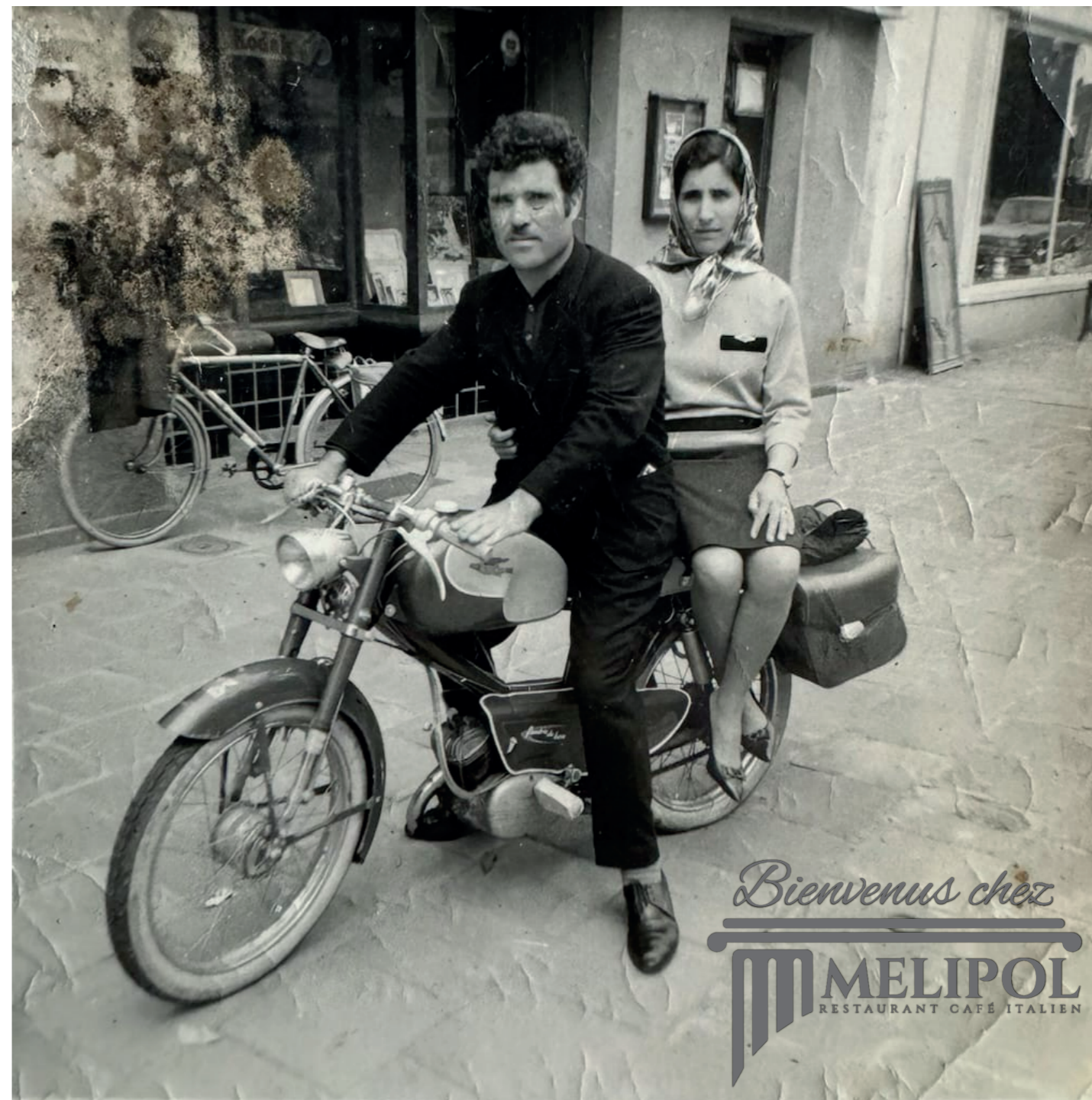


Desserts :



NOUS VOUS INVITONS À CHOISIR VOTRE
DESSERT PARMIS NOS CHOIX EN VITRINE.



Bienvenus chez



Bienvenus chez Melipol,



Chez nous, chaque plat raconte l'histoire d'une famille italienne passionnée par la cuisine authentique. Inspirés par nos aînés, nous avons rassemblé des recettes transmises de génération en génération, qui célèbrent la richesse et la diversité des saveurs italiennes.

Nous croyons fermement que la qualité des ingrédients est essentielle pour créer des plats inoubliables. C'est pourquoi nous sélectionnons avec soin des produits frais et locaux, garantissant ainsi l'authenticité et la saveur de chaque bouchée.

Installez-vous confortablement et laissez-vous emporter par un voyage culinaire en Italie, où chaque repas est un moment partagé en famille.

Buon appetito !

Tartuffo :

Crème fraîche, champignons de Paris, mozzarella fior di latte, tartufata (crème de truffe), persil, huile d'olive

_____ 140
DHS

Végétarienne:

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, légumes grillés, champignons de Paris frais, parmesan, basilic.

_____ 85
DHS

Bolognaise:

Sauce tomate italienne, bœuf hâché cuisiné façon bolognaise, mozzarella fior di latte, pesto.

_____ 90
DHS

Pollo:

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais, poulet, ail et persil, parmesan.

_____ 90
DHS

Parma:

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, olives Taggiasche, jambon de parme, roquette, tomates confites

_____ 140
DHS

3 Formaggi:

Mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola affiné , tomates cerise, basilic.

_____ 95
DHS

Pizza



Margherita:

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive.

_____ **70**
DHS

Frutti di mare:

Sauce tomate italienne, fruits de mer, huile d'olive, ail, persil

_____ **85**
DHS

Atomica:

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, parmesan, poivrons, pepperoni (dinde), basilic, huile d'olive .

_____ **90**
DHS

Tonno:

Sauce tomate italienne, thon, olives Taggiasche (origine Cinque Terre), oignons rouges, câpres, basilic, mozzarella fior di latte.

_____ **90**
DHS

Regina:

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, parmesan, champignons de Paris frais, jambon, basilic, huile d'olive

Dinde **90**
DHS
Porc **120**
DHS

Primi, Entrée



Arancini :

Boules de risotto farcies à la bolognaise, au fromage et aux petits pois, enrobées de chapelure puis frit. Croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur.

_____ **65**
DHS

Salade Panzanella :

Salade Toscane à base de focaccia grillée, tomates mûres, concombres, oignons rouges, mozzarella fraîche et basilic frais, le tout arrosé d'huile d'olive et de vinaigre.

_____ **65**
DHS

Insalata di tonno e fagioli :

Salade de thon accompagnée de haricots blancs , d'oignons rouges, tomates cerise et olives noires, assaisonnée d'huile d'olive, de citron et de persil.

_____ **85**
DHS

Bruschetta al pomodoro:

Des tranches de pain grillées, garnies d'un mélange de tomates fraîches hachées, d'ail, de basilic, d'huile d'olive et vinaigre balsamique.

_____ **65**
DHS

Salade tricolore italienne:

Salade colorée à base de mozzarella fraîche, de tomates mûres de basilic, d'olives Taggiasche et d'un filet d'huile d'olive.

_____ **85**
DHS

Assortiment charcuteries italienne par pax

_____ **130**
DHS

Secondi Piatti, Plats

Tous nos plats de pâtes peuvent être demandés avec des Gnocchi :

SUPPLÉMENT : 20 DHS



SUPPLÉMENT PARMESAN 30G : 15 DHS

Penne all'arrabbiata :

Sauce tomate agrémentée d'ail, de piment rouge, de basilic et de parmesan.

_____ 80
DHS

Rigatoni au fromage:

Sauce crémeuse à base de plusieurs fromages fondants tels que la mozzarella, la ricotta et le parmesan. Le tout réhaussé d'une touche d'ail, d'herbes fraîches, doré au four.

_____ 95
DHS

Spaghetti bolognaise:

On vous transporte au cœur de Bologne, avec une sauce riche et savoureuse préparée avec du bœuf de qualité, mijoté longuement avec des tomates juteuses, des oignons fondants, des carottes, du céleri, de l'ail et sa touche de parmesan.

_____ 90
DHS

Tagliatelles poulet et pesto:

Pâtes fraîches enrobées d'une onctueuse sauce au pesto, des filets de poulet grillé, tendres et juteux accompagné de son parmesan et quelques tomates cerise rôties.

_____ 120
DHS

Linguini aux fruits de mer:

Linguine aux mélanges succulent de crevettes tendres, de calamars délicatement coupés et de moules fraîches accompagnée de sa sauce aux tomates cerise relevé avec de l'ail et du persil.

_____ 120
DHS

Lasagnes bolognaise :

Servie chaude, cette lasagne est accompagnée d'une petite salade verte croquante, d'herbes fraîches et d'un soupçon d'huile d'olive pour rehausser le goût. Un vrai délice réconfortant qui vous transportera au cœur de l'Italie.

_____ 110
DHS

Parmigiana :

La Parmagiana d'aubergines est un incontournable de la cuisine italienne. Préparée avec des tranches d'aubergines grillées, une riche sauce tomate maison parfumée à l'ail, au basilic et à l'origan. Chaque couche est généreusement parsemée de fromages fondants, tels que la mozzarella et le parmesan, qui se mêlent pour créer une harmonie de saveurs.

_____ 95
DHS

Escalope à la Milanaise:

Préparée avec soin, cette escalope de veau tendre est délicatement aplatie, puis enrobée d'une panure dorée à base de chapelure, de parmesan frais et d'herbes aromatiques. Frit, chaque bouchée offre un contraste irrésistible entre le croustillant de la panure et la douceur de la viande. Servie avec une garniture de légumes croquants et un quartier de citron.

_____ 170
DHS

Queue de lotte à l'italienne:

Cuit dans une sauce de tomates mûres, d'olives, d'aromates et de rondelles de pomme de terre, ail et basilic.

_____ 260
DHS