



A repeating background pattern of olive branches and olives in a light green color, set against a white background.

SAPORE I  
CARPENTERAS I  
L'ITALIA

# Otello

RISTORANTE ITALIANO, BAR  
& LOUNGE

# LA CARTE

## ANTIPASTI ENTRÉES

**Bruschetta d'autore.....9.00 €**

(Signature du chef, thon mayonnaise, tomates en tartare et burrata crémeuse)

**Sformato di spinaci e ricotta.....8.00 €**

(Tourte aux épinards et ricotta)

**Gran tagliere delle eccellenze italiane.....15.00 €**

(Planche de charcuteries et fromages italiens soigneusement sélectionnés)

**Baccalà mantecato su crema di patate, pesto e prezzemolo.....12.00 €**

(Cabillaud à la Vénitienne, pommes de terre onctueuse, pesto et persil frais)

**Burratina, stile italiano.....10.00 €**

(Burratina fondante, servie dans la plus pure tradition italienne)

**Vitello tonnato, la più pura tradizione del Piemonte.....12.00 €**

(Veau rosé et fondant, sauce au thon subtilement citronnée et câpres)

**Prix TTC, hors boissons, service compris**

Liste des allergènes disponibles à la demande

# PRIMI LES PÂTES

**Lasagna tradizionale alla Bolognese.....19.00 €**

(Lasagne traditionnelle au bœuf mijoté)

**Lasagna al salmone e besciamella delicata.....19.00 €**

(Lasagne au saumon, béchamel légère et parfumée)

**Malfatti artigianali al tartufo nero.....29.00 €**

(Malfatti à la truffe, crème délicate à la truffe noire)

**Linguine al ragù della tradizione.....16.00 €**

(Linguine au ragù italien de bœuf longuement mijoté)

**Linguine aglio, olio extravergine e peperoncino.....15.00 €**

(Linguine à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment)

**Gnocchi fondenti alla Sorrentina.....17.00 €**

(Gnocchi fondants, sauce tomate, mozzarella gratinée)

**Prix TTC, hors boissons, service compris**

Liste des allergènes disponibles à la demande

# **SECONDI DI TERRA E MARE LE MEILLEUR DES 2 MONDES**

**Baccalà confit, cavolo verde e mozzarella affumicata.....29.00 €**

(Cabillaud confit, chou vert fondant et mozzarella fumée)

**Salmone glassato, linguine della casa.....26.00 €**

(Pavé de saumon délicatement glacé, linguine du Chef)

**Il polpettone della Nonna.....19.00 €**

(Les boulettes traditionnelles de Nonna)

**Melanzana Parmigiana.....19.00 €**

(Aubergine à la Parmesane et mozzarella revisitée par notre chef Giovanni)

**Spezzatino di maiale.....17.00 €**

(Mijoté de cochon, jus savoureux)

**Pollo alla Romana, ricetta storica.....19.00 €**

(L'emblematique poulet à la romaine et ses pommes de terre grenaille)

MENÙ PER I BAMBINI ..... 13.90 €

#### **MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)**

### Gnocchi o tagliatelle al pomodoro o burro

(Gnocchi ou tagliatelles sauce tomate ou au beurre)

91

## Foccaccina margherita

(Petite foccacia facon margherita)

Et

## 1 pallina di gelato

(1 boule de glace en dessert)

**Prix TTC, hors boissons, service compris**

Liste des allergènes disponibles à la demande

# IL PIACERE DEL DOLCE PLAISIRS SUCRÉS

**Zuppa Inglese della tradizione.....8.00 €**

(Dessert italien aux biscuits imbibés et crème onctueuse)

**Mela al forno speziata.....7.00 €**

(Pomme rôtie au four, délicatement parfumée aux épices)

**Tiramisù classico all'italiana.....12.00 €**

(Tiramisu traditionnel, la recette italienne authentique)

**Selezione di formaggi italiani d'eccellenza.....9.00 €**

(Sélection de 3 fromages italiens de caractère)

**Cannoli tradizionali Otello.....12.00 €**

(Cannoli traditionnel croustillant, crème douce façon Otello)

**Torta soffice di ricotta e nocciole.....9.00 €**

(Gâteau moelleux à la ricotta et aux noisettes)

**Prix TTC, hors boissons, service compris**

Liste des allergènes disponibles à la demande



# **LISTA DEI VINI**

# **CARTE DES VINS**

# LISTA DEI VINI CARTE DES VINS

## I NOSTRI VINI D'ITALIA ROSSO NOS VINS ITALIENS ROUGES

### Lambrusco - 75cl.....26.00 €

Cépage : 100% Lambrusco Grasparossa

vin pétillant sec et aromatique, arômes de fruits rouges et sa fraîcheur en bouche

### Chiaretto di Bardolino Santi DOC 2024 - 75cl.....25.00 €

Arômes de groseilles blanches et de grenades, avec de délicates notes de griottes

### Altoreale 2023 - 75cl.....36.00 €

Cépage : 100% Nero d'Avola

Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate

### Coribante 2023 - 75cl.....39.00 €

Cépages : 60% Syrah - 40 % Malvasia Nera

Arôme frais de la Syrah, il offre un goût fruité et légèrement minéral

### Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Bolla" 2020 - 75cl.....37.00 €

Cépages : 70% Corvina et Corvinone, 30% Rondinella et autres variétés

Notes d'épices et de poivre noir

### Montepulciano 2022 - 75cl.....42.00 €

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sec et corsé, arômes de fruits rouges mûrs et tanins souples

### Chianti Granaio Classico 2021 - 75cl.....47.00 €

Cépage : 90% Sangiovese Grossa

Notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille, d'iris et de violette

### Barolo Ca' Bianca DOCG 2020 - 75cl.....135.00 €

Cépage : 100% Nebbiolo

Vin rouge puissant, arômes complexes de fruits noirs et de truffe

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## I NOSTRI VINI D'ITALIA BIANCO NOS VINS ITALIENS BLANCS

### **Pinot Grigio 2024 - 75cl.....31.00 €**

Cépage : 100% Pinot Grigio

Notes aromatiques de poire, frais et équilibré

### **Prosecco Extra Dry DOC 2024- 75cl.....37.00 €**

Cépage : 100% Glera Belle

Mousse fine et persistante, arômes de fruits confits

### **Tyrsos 2024 - 75cl.....39.00 €**

Cépage : 100% Vermentino di Sardegna

Arômes de fruits blancs

### **Moscato d'Asti Ca' Bianca DOCG 2024 - 75cl.....41.00 €**

Cépage : 100% Moscato Bianco

Pointe acidulée lui donnant de la vivacité, fond délicat de fruits et de miel

### **Pecorino 2024 - 75cl.....42.00 €**

Cépage : 100% Pecorino

Sec et rafraîchissant, arômes d'agrumes, de fruits blancs et acidité vive

### **Falanghina 2024 - 75cl.....42.00 €**

Cépage : 100% Falanghina

Arômes subtils de fruits blancs et acidité rafraîchissante

## **ROSATO? ROSÉ!**

### **Trevenezie IGT Terrazza d'Italia 2024 - 75cl.....27.00 €**

Cépage : 100% Nero d'Avola

Vif et frais, arômes délicats de fruits rouges, de pêche et de fleurs

### **Chiaretto di Bardolino DOC Infinito Santi 2024 - 75cl.....36.00 €**

Cépage : 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Molinara

Vif et frais, arômes de fruits rouges frais

**Prix TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## NOS VINS ROUGES D'ICI,

### CÔTES DU RHONE AOC

Domaine de la Palud 2022 - 75cl.....34.00 €

Cépages : Syrah, grenache  
Vif et fruité

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Domaine de la Palud 2023 - 75cl.....74.00 €

Cépages : Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre  
Charnu et belle finesse

## NOS BLANCS,

### POUILLY FUME AOC

Domaine Roger Pabiot 2024 - 75cl.....34.00 €

Cépage : 100% Sauvignon  
Vif et aromatique

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Domaine de la Palud 2024 - 75cl.....78.00 €

Cépages : Grenache, clairette, bourboulenc, roussanne  
Sec et fruité, vin de caractère

## ET NOS ROSÉS

### CÔTES DE PROVENCE AOP

Domaine des Campaux "Les Cannissons" 2024 - 75cl.....39.00 €

Cépages : Grenache, cinsault, syrah  
Fin et fruité

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# **SUGGESTION DU CHEF**

**A découvrir à l'ardoise ou à la voix de votre serveur**

## **LA PÂTE DU JOUR**

**disponible uniquement le midi, hors carte, hors jours fériés**

**14.90 €**

**Prix TTC, hors boissons, service compris**  
Liste des allergènes disponibles à la demande