

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with olives and leaves, rendered in a light olive green line-art style. Small dots are scattered throughout the background.

SAPORI D'ITALIA A
CARPENTRAS I

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)



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)



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'emblématique 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)

ou

Foccacina margherita

(Petite foccacia façon 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)



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 Grosso

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

Tyrso 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!

Trevenuezie 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

Chiarretto 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