

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

Otello

RISTORANTE ITALIANO, BAR
& LOUNGE



MENU

ANTIPASTI ENTRÉES



Carpaccio di manzo, olio, limone, rucola, Grana Padano 24 mesi.....12.00 €
(Carpaccio de boeuf, huile d'olive, citron, Grana Padano 24 mois, roquette)

Bruschetta pomodoro, aglio e basilico.....7.00 €
(Bruschetta, tomate, ail et basilic frais)

Insalata tiepida di polpo e patate, olio e profumi Mediterranei.....12.00 €
(Salade de poulpe tiède et pommes de terre, huile d'olive)

Burratina, simply the best!.....7.00 €
(La burratina, simplement bonne!)

Melone profumato e crudo di Parma 24 mesi.....12.00 €
(Melon et jambon de Parme 24 mois)



PICCOLI PIACERI DEL GUSTO LES PETITS PLAISIRS

Prosciutto cotto Gran Biscotto al Tartufo.....9.00 €
(Jambon Gran Biscotto truffé - 70gr)

Mortadella con pistacchio Rovagnati.....7.00 €
(Mortadelle à la pistache - 70gr)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.....9.00 €
(Jambon de Parme 24 mois - 70gr)

Foccacia olive verdi, pomodorini o naturale.....4.00 €
(Foccacia olive verte, tomates cerise ou nature)

Selezione di formaggi italiani DOC

Fontina
Taleggio
Provolone affumicato
Percorino Romano
Grana Padano



Prix TTC, hors boissons, service compris



PRIMI LES PÂTES

Gnocchi colorati con gorgonzola, cannella e pera.....16.00 €

(Gnocchi 3 couleurs, gorgonzola, cannelle et poire)

Pappardelle al il nostro pesto di basilico, crema di burratina.....17.00 €

(Pappardelle, notre pesto au basilique frais, crème de burrata)

Mezzelune di ricotta, spinaci, burro e salvia.....17.00 €

(Demi-lunes de ricotta et épinards, sauge, beurre)

Taglioni al nero di seppia con salmone affumicato, agrumi e fiori d'arancio.....25.00 €

(Taglioni à l'encre de seiche, saumon fumé, crème d'agrumes à la fleur d'oranger)

Risotto Carnaroli, capesante e Campari, aneto.....28.00 €

(Risotto Carnaroli, noix de Saint Jacques, Campari, aneth)

INSALATE COMPLETE SALADES REPAS

La Leggera low carb con verdure du stagione, pollo grigliato e tagliatelle di konjac.....18.00 €

(Salade légère low carb aux légumes de saison, poulet grillé et tagliatelles de konjac)

L'immane Caprese di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico.....17.00 €

(Salade Caprese, Mozzarella DOP, tomates cœur de bœuf, basilic frais)

MENÙ PER I BAMBINI (FINO A 12 ANNI) MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 13,90€

Gnocchi o tagliatelle al pomodoro o burro

(Gnocchi ou tagliatelles sauce tomate ou au beurre)

ou

Foccacina margherita

(Petite foccacia façon margherita)

1 palina di gelato jkj

(1 boule de glace en dessert)

Prix TTC, hors boissons, service compris





HAI DETTO PIZZA? ENVIE D'UNE PIZZA?

L'unica Margherita

Pomodoro San Marzano, bufala, basilico, origano.....14.00 €

(Base tomate San Marzano, mozzarella DOP, basilique frais, origan)

Basta, Maiala!

Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cippoline borettane, gorgonzola, tabasco.....22.00 €

(Base tomate San Marzano, thon frais, fior di latte, oignons borettane, gorgonzola, pointe de tabasco)

Il pistacchio, il protagonista

Fior di latte, crema di Grana Padano DOP, mortadella pistacchio Rovagnati, burratina, rucola, granella di pistacchio.....25.00 €

(Base crème de Grana Padano DOP, Fior di latte, mortadelle pistache Rovagnati, burratina, roquette, éclats de pistache)

Tartufo Esplosivo

Crema di Grana Padano DOP, Gran biscotto Rovagnati al tartufo, fior di latte, rucola, burratina, scaglie di tartufo dei Frères Jaumard.....28.00 €

(Base crème de Grana Padano DOP, jambon Gran Biscotto Ravagnati à la truffe, Fior di latte, burratina, roquette, éclats de truffe des Frères Jaumard)





SECONDI DI TERRA E MARE LE MEILLEUR DES 2 MONDES

Filetto di manzo

Insalatina Mediterranea, tagliatelle al pomodoro & basilico.....34.00 €

(Filet de boeuf, salade méditerranéenne, tagliatelles tomate et basilic)

Tatakky di tonno al pistacchio, insalatina Mediterranea.....28.00 €

(Tataki de thon 250gr, éclats de pistache, salade méditerranéenne)

Straccetti di pollo al Marsala, patate schiacciate e insalatina Mediterranea.....16.00 €

(Aiguillettes de poulet au Marsala, écrasé de pomme de terre et salade méditerranéenne)

Pave di salmone

limone verde, tagliatelle agli agrumi, insalatina Mediterranea.....28.00 €

(Pavé de saumon, citron vert, tagliatelles aux agrumes, salade méditerranéenne)



IL PIACERE DEL DOLCE PLAISIRS SUCRÉS

Una panna cotta ai lamponi, un'esperienza che non hai mai provato.....11.00 €

(Panna cotta aux framboise, vous nous en direz des nouvelles)

Il tiramisù come lo vede Giorgia.....9.00 €

(Le tiramisu selon l'humeur de la Cheffe, attention elle peut décoiffer)

La Nostra burrata 3.0.....9.00 €

(Notre burrata façon dessert, laissez vous surprendre!)

La Dama nera all'arancio.....9.00 €

(DESCRIPTION A ECRIRE)



Prix TTC, hors boissons, service compris



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 groseille blanche et de grenade, 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, de truffe



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!

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





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

