



MENU

Rendez-vous en Italie

Votre traiteur à emporter ou à consommer sur place.
Service en journée continue.

Titulaire d'une licence Grande Restauration, il est obligatoire (même si c'est un plaisir évident) de déguster l'une de nos planches à partager, plats... pour consommer de l'alcool.

-

Liste allergènes page 12

IL MONDO DEI SPRITZ

Le monde du Spritz

8€

(Prosecco 9cl, Amer 6cl, Eau Gazeuze 3cl) - sauf particularités



🍷 **Spritz Rouge**
Select, Venitian Spritz



🍷 **Spritz Orange**
Aperol



🍷 **Spritz Rose**
Sarti



🍷 **Spritz Bleu**
Curaçao



🍷 **Spritz Violet**
Violette miel



🍷 **Spritz Jaune**
Limoncello



🍷 **Hugo Spritz**
Fleur de sureau



🍷 **Cynar Spritz**
Artichaut



🍷 **Italicus Spritz**
Bergamotte



🍷 **Basilico Spritz**
Citron, Basilic



🍷 **Spritz Pêche**
Bellini



🍷 **Campari Spritz**



🍷 **Spritz Mandarine Miel**

La Caffetteria et la Cioccolata du Café Florian à Venise.

Les cafés et chocolats chauds servis à Rendez-vous en Italie viennent de l'illustre café Florian situé sur la place San Marco à Venise. Cette institution a été créée en 1720 par Floriano Francesconi.

CAFFETTERIA *Les cafés*

Café en grains, venezia 1720, 100% arabica, mélange Brésil et Amérique Centrale.
Ce café mondialement connu possède corps, saveur délicate et un parfum subtil.

☉ **Caffè espresso o ristretto miscela Florian**
Un espresso ou un ristretto mélange vénitien



2€

☉ **Caffè doppio**
Deux espresso

4€

☉ **Caffè macchiato o caffè nocciola**

Un espresso "noisette", avec une pointe de mousse de lait ou du sirop de noisette

2€40

☉ **Cappucino**

Un espresso, lait chaud et mousse de lait



4€

☉ **Caffè e latté**

Un espresso, lait chaud

3€50

☉ **Latte macchiato**

Lait chaud, un espresso, mousse de lait



4€

☉ **Caffè Rendez-vous en Italie**

Un (ou deux) espresso, crème de mascarpone saupoudrée de cacao

pm = 3€

gm = 5€

☉ **Caffè dell' amore**

Un espresso, chocolat chaud, crème de mascarpone et noisettes concassées



6€

LA CIOCCOLATA

Les chocolats

Le chocolat Florian est renommé et apprécié dans le monde entier. Une tradition de goût délicat et intense issu de la transformation de fèves de cacao d'Afrique Centrale. Ce chocolat chaud est cuit à petit feu dans les règles de l'art donnant une texture dense et veloutée. Peut même se déguster à la cuillère pour un moment intense de plaisir gourmand.

- | | |
|--|------|
|  Ciocolato in tazza
<i>Chocolat chaud en tasse</i> | 4€ |
|  Ciocolato Rendez-vous en Italie
<i>Chocolat chaud, crème de mascarpone</i> | 5€ |
|  Ciocolato alla menta
<i>Chocolat chaud, crème de mascarpone, éclats de chocolat à la menthe</i> | 5€50 |



I Tè

Les thés

3€50

C'est de l'union des expériences des familles Carrai et Zacchera, cultivateurs experts qu'est née la culture du thé près du lac Majeur, dans la vallée de l'Ossola. La Via del Tè à Florence en Toscane a créé et distribue ce précieux thé entièrement italien, cultivé et produit avec amour (en sus des thés d'origine indienne ou chinoise).

- | | |
|--|--|
|  Tè Romeo e Giulietta
<i>Mélange romantique de thé vert, papaye, fraise et pétale de rose</i> | |
|  Il Sogno di Michelangelo
<i>Mélange élégant de thé semi-oxydés (long, à mi chemin entre le thé vert non oxydé et le thé noir complètement oxydé) aux doux parfums de châtaignes et de crème</i> | |
|  Mint Tè
<i>Mélange de thé vert et menthe</i> | |
|  Earl Grey Imperiale
<i>Mélange de thé noir à la Bergamote</i> | |
|  Ginger Lemon
<i>Mélange de thé vert au gingembre citron - frais et léger</i> | |
|  Sogno d'amore
<i>Infusion douce et parfumée à base d'hibiscus, d'églantier, morceau de pêche, poire et abricot</i> | |



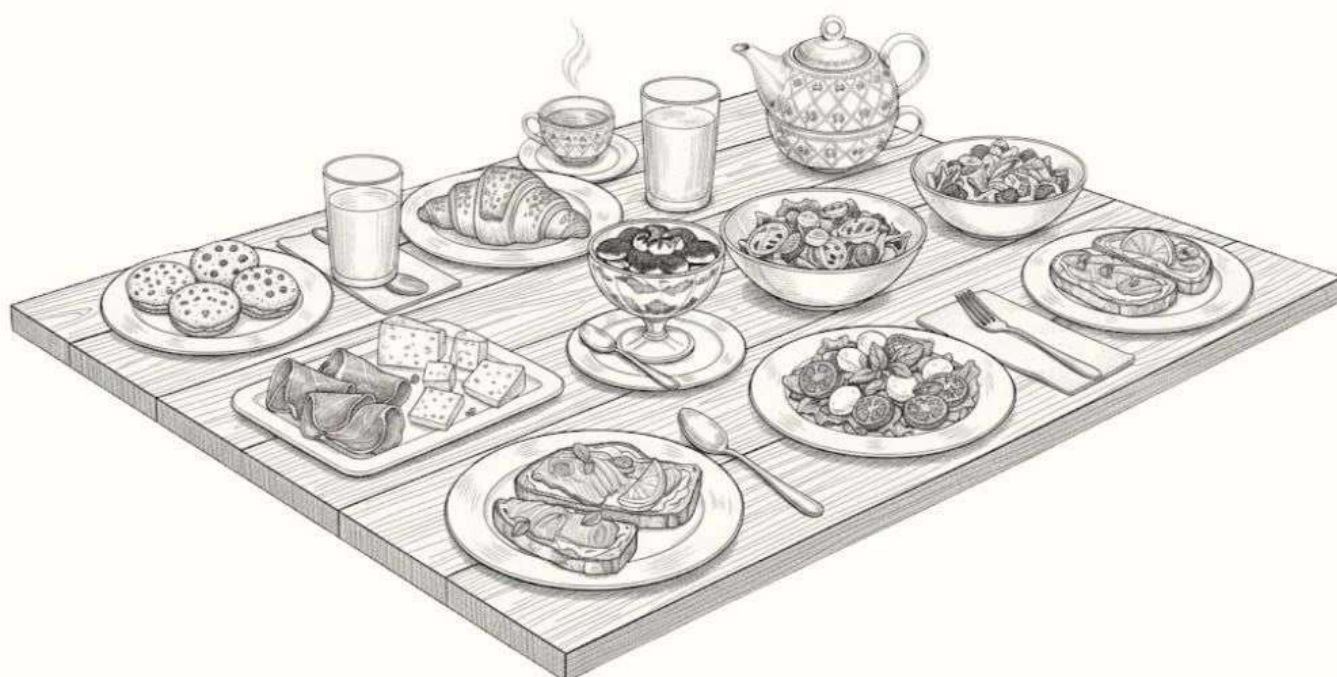
COLAZIONE

Petit Déjeuner

- 🕒 **L'essenziale** *2/5/7/8 8€50
Une boisson chaude, une orange pressée, un croissant
- 🕒 **La golosia** 10€50
Une boisson chaude, une orange pressée, un dessert à la carte
- 🕒 **Per i bambini** *2/5/7/8 5€
Un chocolat chaud, un croissant
-

BRUNCH

- 🕒 **L'essenziale** *5 16€
Une boisson chaude, une orange pressée, un dessert à la carte, une assiette de jambon cru et pecorino, petite salade de pâtes, focaccia
- 🕒 **Il golosio** *1/2/5/11 25€
Une boisson chaude, une orange pressée, un croissant, un tiramisù, une assiette de 3 dolce, une assiette de jambon cru et pecorino, petite salade de pâtes, salade de tomates mozza, toast de saumon fumé, focaccia
- 🕒 **Per i bambini (pour les enfants)** *1/2/5/11 10€
Un chocolat chaud, une assiette de 3 dolce, petite salade de pâtes, jambon cuit, focaccia



BIBITTE

Boissons

🍷	Limonata		3€
🍷	Sirop		3€
🍷	Jus de Fruits Bio (maison Benedetti) 33cl		6€50
	<i>Poire, Pêche, Abricot, Pomme-Framboise, Pomme</i>		
🍷	Coca 33cl		3€90
🍷	Fuzetea, Oasis, Orangina, Schweppes 25cl		3€90
🍷	Crodino ou San Bitter 10cl		3€90
🍷	Orange pressée		5€50
🍷	Eau plate acqua panna	25cl = 3€90	75cl = 5€00
🍷	Eau gazeuse San Pellegrino	50cl = 3€90	1L = 5€00

VINI

Les vins - provenance Italie

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
🍷	Lambrusco	4€ 18€
🍷	Moscato d'Asti	4€ 18€
🍷	Prosecco Astoria	6€ 27€
🍷	Les Rouges	
	• Chianti	4€ 18€
	• Nero d'Avola	6€ 27€
	• Montepulciano des Abruzzes	8€ 35€
🍷	Les Blancs	
	• Chardonnay Bio	4€ 18€
	• Vermentino	6€ 27€
🍷	Rosé des Pouilles	4€ 18€
🍷	Bière Moretti à la pression	25cl = 3€90 50cl = 7€00

I COCKTAIL ITALIANI ICONICI

Les cocktails italiens iconiques

11€

- 🍸 **Americano (Milano-Torino)**
12cl = Campari, Vermouth, eau gazeuse
- 🍸 **Negroni**
12cl = gin, amer, vermouth rouge
- 🍸 **Garibaldi**
14cl = Campari, jus d'orange
- 🍸 **Dry Martini**
12cl = Gin, vermouth
- 🍸 **Expresso Martini**
12cl = Vodka, liqueur de café, sirop de vanille, expresso

ALTRE ALCOOLS CLASSICI

Les autres alcools classiques

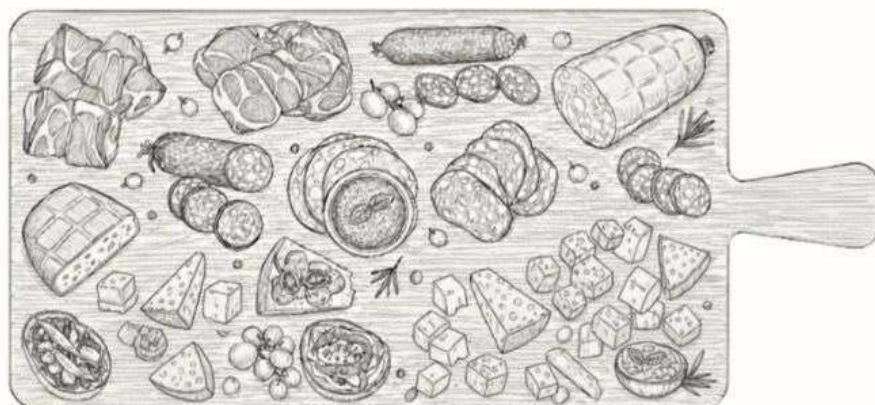
- 🍸 **Martini rouge ou blanc 8cl** 5€
- 🍸 **Amaretto 8cl** 5€
- 🍸 **Vov 8cl** 5€
- 🍸 **Fernet Branca 8cl** 5€
- 🍸 **Cynar 8cl** 5€
- 🍸 **Vermouth 8cl** 5€
- 🍸 **Crème 8cl** 5€
Pistache, melon, citron. Distillerie Artisanale de Ravello, côte Amalfitaine
- 🍸 **Limoncello 6cl - 32°** 8€
Distillerie Artisanale de Ravello, côte Amalfitaine
- 🍸 **Liqueur de réglisse ou fenouil 6cl** 8€
Distillerie Artisanale de Ravello, côte Amalfitaine
- 🍸 **Grappa barriquée 6cl - 40°** 10€



ANTIPASTI

Les hors d'oeuvres

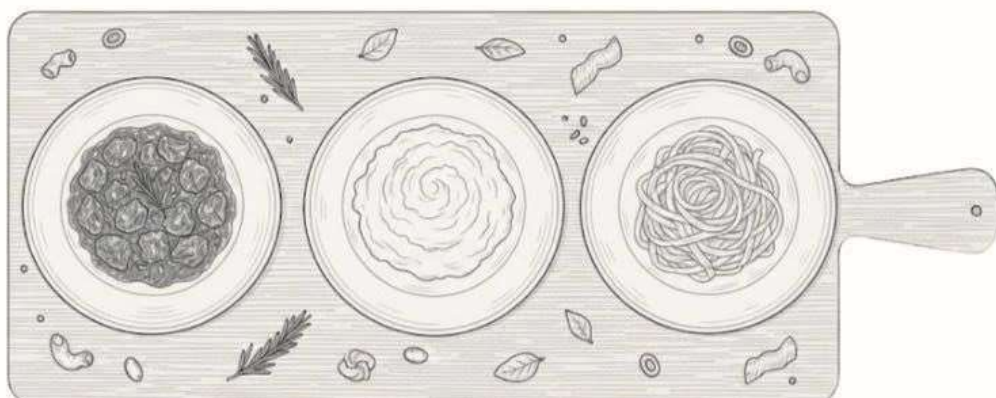
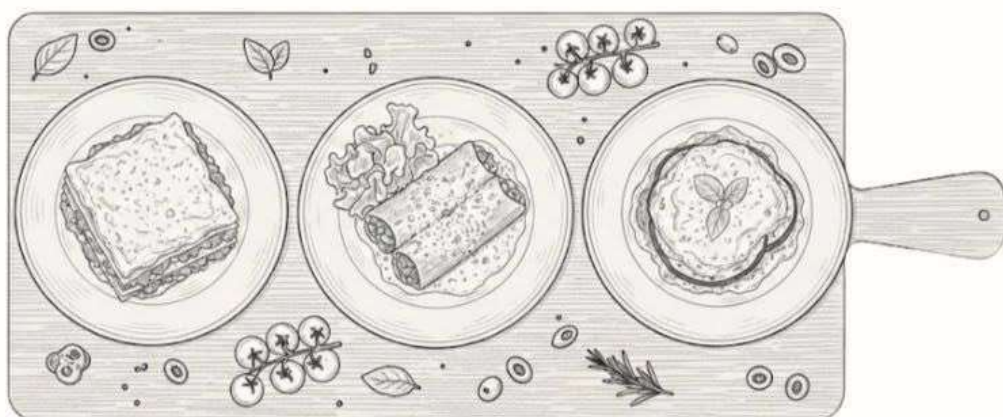
- 🍷 **Sur le pouce - la petite assiette :** 6€
- Ravioli frits *4/5
 - Gnocchi frits *4/5
 - Joëls en friture *4/11
 - Prosciutto crudo - *Jambon cru*
 - Salame - *Saucisson*
- 🍷 **Focaccia ou Ciabatta** *5 3€
- 🍷 **Panini** *5 8€
Focaccia ou ciabatta garnie de jambon cru ou mortadelle ou jambon cuit et fromage italien
- 🍷 **A partager :**
- **Planche traditionnelle** *2/6 20€
Traditionnelle - 6 sortes de charcuteries et 3 sortes de fromages variés
 - **Planche fraîcheur** *2/11 20€
Jambon cru, saucisson, pecorino, olives, crudités, anchoïade
 - **Assiette d'antipasti à l'huile** 15€
 - **Assiette de 5 cicchetti variés** *5 10€
Petits en-cas, spécialités de Venise, sur tranche de pain ou de polenta
Exemple : Jambon cru pesto, poivrons anchois, caponata, brandade de morue, mortadelle straciatella pistaches
- Les propositions sont variables en fonction de la cuisine.
- **Pizza Margherita ou Anchois - 30cm** *2/5/11 12€
Coupée en 6



SECONDI PIATTI

Les plats

- | | | |
|---|---|-----|
| 🍷 | Aubergines à la parmesane et salade | 15€ |
| 🍷 | Lasagne al Ragù et salade *2/5/8 | 15€ |
| | <i>Viande de boeuf et porc, origine France</i> | |
| 🍷 | Cannelloni al Ragù et salade *2/5/8 | 15€ |
| | <i>2 pièces - viande de boeuf et porc, origine France</i> | |
| 🍷 | Cannelloni à la ricotta et salade *2/5/8 | 15€ |
| | <i>2 pièces - Blettes et épinards</i> | |
| 🍷 | Brasato al vino rosso *2/8 | 18€ |
| | <i>Daube de boeuf - viande de boeuf, origine France</i> | |



DOLCI

Les desserts

- | | | |
|---|--|------|
| 🍷 | Assiette de fromages *2 | 9€ |
| 🍷 | Assiette de 4 biscotti *1/2/5/6/7 | 6€ |
| 🍷 | Tiramisu *2/5/7 | 6€90 |
| 🍷 | Panna cotta nature *2 | 6€ |
| 🍷 | Crème légère illy, café *2 | 3€ |
| 🍷 | Brioche Sicilienne *1/2/5/6/7
<i>Une boule de glace à l'intérieur</i> | 9€ |
| 🍷 | 2 boules de glace - Parfums du moment *2
<i>Maison artisanale, fabrication à Bandol par Gwendoline "Une glace à Bandol)"</i> | 6€ |

