



# Aperitivi

## FOCACCIA, FIOR DI SALE, ORIGANO

4.50 €

Focaccia, fleur de sel, origan

---

## FOCACCIA, PARMIGIANO REGGIANO

5.50 €

Focaccia au Parmigiano Reggiano

---

## TAGLIERE DI SALUMI

8.50 €/pers

Planche de charcuterie

Jambon de Parme AOP DON ROMEO 18 mois, proscuitto aux herbes, brésaola italienne, coppa ficelée main, saucisson à la truffes noires

---

## TAGLIERE DI VERDURE GRIGLIATE

9.50 €/pers

Planche de légumes

Courgette grillée, aubergine grillée, poivron grillé, artichaut confit, tomate Semi-confite, fleur de câpres, roquette, Parmigiano Reggiano

---

# Antipasti



## BOCCONCINO DELLE LANGHE

16.50 €

Bocconcino (fromage de chèvre), foccaccia aux fruits secs (noix, pistaches, pignons pins, noisettes), mesclun, tomates fraîches, copeaux de jambon de Parme, vinaigrette balsamique et huile d'olive

---

## BURRATA 125 GRAMMI CON PESTO DI PISTACCHIO E TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE, FRAGOLE E POMODORO

12.00 €

Burrata, tapenade olives taggiasche et fraises, pesto pistaches, basilic et tomates confites

---

## POMODORINI ALL'ANTICA

12.00 €

Tomates anciennes fraîches, vinaigrette burrata et crème végétale, vinaigre balsamique blanc, crumble Parmigiano Reggiano, herbes fraîches

---

## CAESAR SALAD CON POLLO

PICCOLO GRANDE

Salade iceberg, aiguillettes de poulet, croûtons, œuf poché, Parmigiano Reggiano, sauce Caesar avec anchois

---

13.50 € 19.50 €

## CAESAR SALAD CON GAMBERETTI

PICCOLO GRANDE

Salade iceberg, queues de crevettes, croûtons, œuf poché, Parmigiano Reggiano, sauce Caesar avec anchois

---

18.50 € 25.00 €



Plat végétarien



Plat sans gluten

Les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires doivent en informer leur serveur avant de commander.  
Informations allergènes disponibles sur demande.



# Primi piatti



## LINGUINE AL PESTO E PROSCIUTTO DI PARMA

15.50 €

Linguines, pesto « basilic, pignons de pin, Parmigiano Reggiano râpé, huile d'olives, sel, poivre du moulin », jambon de Parme, pignons de pins

Ce plat est disponible en version penne sans gluten 

---

## CANNELONI FARCITI CON POLPETTE DI MANZO

16.90 €

Cannelloni farcis au bœuf « façon polpette » sauce à la sauge, Tempura d'aubergines

---

## MEZZALUNA BURATTA POMODORO E BASILICO

17.80 €

Raviolis burrata et tomates, sauce tomates, poivrons et basilic, tranche Mortadella pistacchio, pesto basilic



# Risotto

## RISOTTO AGLI SCAMPI E GAMBERONI

18.80 €

Risotto, queues de crevettes, sauce langoustine, basilic

---

## RISOTTO ALLA CREMA DI TARTUFO BIANCO

19.90 €

Risotto, sauce truffes blanches et champignons de paris, lamelles de truffe fraîche de saison



Plat végétarien



Plat sans gluten

# Secondo

à la façon Italienne, vous pouvez selon votre envie ou appétit, ajouter ou non une garniture à votre plat

## RITORNO DALLA PESCA

19.50 €

Poisson du moment, sauce vierge aux senteurs d'Italie, olives taggiate, tomates, pignons de pins, basilic, crème balsamique, huile d'olive

## SALTIMBOCCA DI VITELLO

19.50 €

Escalope de veau, jambon de Parme, fontina, coulis de tomates, tomates cherry

## CARPACCIO DI MANZO CHAROLAIS 120 GRAMMI

17.90 €

Carpaccio de bœuf charolais 120 gr, artichauts confits, fleurs de câpres, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, perles de citron, huile d'olive

## Contorno a scelta

Garniture si vous souhaitez accompagner votre plat

2.50 € / garniture

LINGUINES PESTO, SAUCE TOMATE, BEURRE, HUILE D'OLIVE, NATURE  
POMMES DE TERRE AU FOUR ET ORIGAN  
POLENTA AU PARMIGIANO REGGIANO  
LÉGUMES DU MOMENT  
SALADE VERTE

### MENU BAMBINO

Jusqu'à 10 ans

12,90€

**PIZZA**  
MARGHERITA OU REGINA

OU

**PASTA**  
PENNE À LA SAUCE TOMATE  
OU AU JAMBON

-

**GLACE**  
COUPE 2 BOULES DE GLACE  
AU CHOIX



Plat sans gluten

# Pizza Rossa

Toutes nos pizzas sont disponibles en version sans gluten

	PIZZA	MEZZA
<b>MARGHERITA</b> 	12.50 €	11.50 €
Tomate, Fiore di Latte, basilic		
<b>REGINA</b>	14.50 €	13.50 €
Tomate, Fiore di Latte, champignons de Paris, prosciutto cotto aux herbes		
<b>NAPOLETANA</b>	14.90 €	13.90 €
Tomate, Fiore di Latte, anchois, câpres, tomates cerises, olives, basilic		
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	15.50 €	14.50 €
Tomate, Fiore di Latte, scarmoza, gorgonzola, copeaux de parmesan		
<b>CAPRICCIOSA</b>	15.50 €	14.50 €
Tomate, Fiore di Latte, champignons de Paris, artichauts marinés, prosciutto cotto aux herbes, olives Taggiasche		
<b>VEGGIE</b> 	15.50 €	14.50 €
Tomate et crème de poivrons, Fiore di Latte, aubergines confites, courgettes, copeaux de parmesan, pesto basilic et crème de basilic		
<b>DIAVOLA</b>	15.90 €	14.90 €
Tomate et crème de poivrons, Fiore di Latte, saucisson piquant napolitain, ricotta		
<b>BURRATA</b> 	18.50 €	17.50 €
Tomate, tomates cerises, burrata, pesto basilic maison, roquette, olives Taggiasche		
<b>LA VITA È BELLA DI NICOLO E MARINA</b>	18.50 €	17.50 €
Tomate, Fiore di Latte, ricotta, jambon de Parme 18 mois, Bresaola, copeaux de parmesan et crème de balsamique de Modena		
<b>EMILIANA ROMAGNA</b>	18.90 €	17.90 €
Tomate, Fiore di Latte, scarmoza, jambon de Parme 18 mois, confiture de figues et noisettes torréfiées		



Plat végétarien



# Pizza Bianca

PIZZA MEZZA

## SAVOIA

15.90 € 14.90 €

Fiore di Latte, crème de mascarpone, champignons, lard fumé, oignons rouges et raclette fumé

## SALMONE

18.50 € 17.50 €

Fiore di Latte, crème de mascarpone, saumon fumé, perles de citrons et aneth fraîche

## DI PARMA E TARTUFO

21 € 20 €

Mozzarella, crème de truffes blanches, Jambon de Parme 18 mois, truffes fraîches et roquette

Ajout d'une garniture à votre pizza : 2.00 € par garniture (hors truffe de saison et burrata)

Ajout garniture truffe de saison : 5.00 € et burrata : 3.50 €.

Vous pouvez commander votre pizza en base Bianca ou Rossa.



## Mezza pizza e insalata verde di stagione



Petite Pizza et sa salade de saison

Toutes nos pizzas sont disponibles en version Mezza et accompagnées de sa salade composée (salade de saison, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan, oignons rouges, vinaigrette balsamique)



NICOLO  
eMARINA  
UN DOUX PARFUM D'ITALIE



# Formaggi

## TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIAN

8.50 €

Planche de Parmigiano Reggiano, gorgonzola, bocconcino, mesclun, bruschetta fruits secs

## La dolce vita



## TIRAMISU TRADIZIONALE

7.90 €

Traditionnel tiramisu : mascarpone, liqueur d'amaretto, œufs, biscuits cuillères, cacao

## ZUPPA DI FRAGOLE

10.00 €

Nage de fraises et infusion de menthe fraîche, glace au yaourt, copeaux de chocolat

## TORTA CAPRESE ALLE MANDORLE-CIOCCOLATO

10.00 €

Gâteau amande, chocolat noir, beurre demi sel, boule glace noisette, sauce chocolat chaud

## NUVOLA DI MASCARPONE CON SCORZA DI LIMONE VERDE

8.80 €

Mousse légère de mascarpone, crème végétale, zeste de citron vert, éclats de biscuit aux amandes, sorbet citron vert

## COPPA ALL'AMARENA

9.80 €

Glace amarena, cerise amarena et chantilly maison

## AFFOGATO AL CAFFÉ

6.90 €

Glace vanille, chantilly maison et éclats de noisettes, à arroser d'un expresso



## Gelati

1 BOULE : 3.50 €    2 BOULES : 6.90 €    3 BOULES : 9.90 €

### SORBETS

Citron de Sicile, citron vert, fraise, framboise, mangue

### GLACES

Amarena, chocolat, vanille, stracciatella, noisette, pistache, yaourt au lait de Savoie, café Arabica

### SORBETS ALCOOLISÉS

Limoncello



Plat sans gluten





## MENU BAMBINO

Jusqu'à 10 ans.

**12,90€**

**PIZZE**  
MARGHERITA OU REGINA

OU

**PASTA**  
PENNE À LA SAUCE TOMATE  
OU CARBONARA

-

**GLACE**  
COUPE 2 BOULES DE GLACE  
DE L'ARTISAN RENZO AU CHOIX

# La qualità jusque dans l'assiette

## PAIN

Sur vos tables, deux sortes de pains de la Maison Chanvillard, réalisés en exclusivité pour Nicolo e Marina.



Mafalda: à base de farine de blé et de semoule dure, il est originellement utilisé par les habitants des Pouilles ou de Sicile pour leurs en-cas.

Pane di prato: sans sel, ce pain à la mie originale est utilisé en accompagnement de plats relevés et d'épices. La légende veut que le manque de sel soit dû à une dispute du 12e siècle entre les Pisans et les Florentins.

## PIZZAS + FARINE =



Nous avons sélectionné pour nos pizzas de la farine Bio de type 1 du Molino Grassi, broyée à la meule de pierre. Elle contient l'enveloppe et le cœur du grain et donc moins de gluten. En sélectionnant cette farine, nous nous assurons d'obtenir une pâte plus digeste.



## NICOLO E MARINÀ

Nicolo e Marina, avant d'être un restaurant, ce sont deux grands-parents « Le Nonno et La Nonna ». De ceux qui ouvrent grand les bras et transmettent les valeurs du cœur et du plaisir à être ensemble.

Derrière les fourneaux, retrouvez une équipe de passionnés : de grands habitués de l'hôtellerie et restauration, qui ont à cœur de faire de votre passage un moment doux et gourmand. La brigade vous régale avec des produits de qualité, débusqués au fil de voyages en terre italienne.

# La qualité jusque dans l'assiette

## PAIN

Sur vos tables, deux sortes de pains de la Maison Chanvillard, réalisés en exclusivité pour Nicolo e Marina.



Mafalda : à base de farine de blé et de semoule dure, il est originellement utilisé par les habitants des Pouilles ou de Sicile pour leurs en-cas.

Pane di prato : sans sel, ce pain à la mie originale est utilisé en accompagnement de plats relevés et d'épices. La légende veut que le manque de sel soit dû à une dispute du 12e siècle entre les Pisans et les Florentins.

## PIZZAS + FARINE =



Nous avons sélectionné pour nos pizzas de la farine Bio de type 1 du Molino Grassi, broyée à la meule de pierre. Elle contient l'enveloppe et le cœur du grain et donc moins de gluten. En sélectionnant cette farine, nous nous assurons d'obtenir une pâte plus digeste.



# La qualità jusque dans l'assiette



## TOUT SUR NOTRE HUILE

Notre cuisine est élaborée avec une huile d'olive maison de Sicile provenant de Barrafranca, le village d'origine de Marta, la manager du restaurant.



## PAIN

Sur vos tables, deux sortes de pains de la Maison Chanvillard, réalisés en exclusivité pour Nicolo e Marina.

Mafalda : à base de farine de blé et de semoule dure, il est originellement utilisé par les habitants des Pouilles ou de Sicile pour leurs en-cas.

Pane di prato : sans sel, ce pain à la mie originale est utilisé en accompagnement de plats relevés et d'épices. La légende veut que le manque de sel soit dû à une dispute du 12e siècle entre les Pisans et les Florentins.



## MOZZARELLA MAMMA MIA

Nous avons choisi la mozzarella fil fior di latte du Vercors. Elle est fabriquée artisanalement en Auvergne-Rhône-Alpes depuis 1954. Cette Mozzarella est unique en France car le lait ne subit aucun traitement ce qui lui confère des qualités de fondant exceptionnelles.



## PIZZAS + FARINE =

Nous avons sélectionné pour nos pizzas de la farine Bio de type 1 du Molino Grassi, broyée à la meule de pierre. Elle contient l'enveloppe et le cœur du grain et donc moins de gluten. En sélectionnant cette farine, nous nous assurons d'obtenir une pâte plus digeste.