# MENU

RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

THIONVILLE



RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

# BIENVENUE CHEZ RUE D'ITALIE

THIONVILLE

## TOUT A COMMENCÉ PAR UN VOYAGE...

Quatre amis. Un voyage en Italie. Des découvertes, des rencontres... et surtout beaucoup de bonnes choses autour d'une table.
De retour en France, une idée commence à faire son chemin : et si l'on pouvait retrouver ici cette Italie-là ?
Pas seulement les grands classiques, mais aussi les produits de petits producteurs, les spécialités régionales, les recettes traditionnelles et toutes ces pépites que l'on découvre en parcourant l'Italie.

C'est ainsi qu'est née Rue d'Italie.

## UNE RUE QUI TRAVERSE TOUTE LA BOTTE

Du Piémont à la Sicile, de la Vénétie aux Pouilles, en passant par la Toscane, l'Émilie-Romagne ou encore la Calabre, nous parcourons l'Italie à la recherche de produits qui racontent leur région.

Charcuteries, fromages, pâtes, huiles d'olive, antipasti, sauces, truffes, douceurs, vins et spiritueux...
Aujourd'hui, plus de I 000 références italiennes composent l'univers Rue d'Italie. Certaines sont incontournables, d'autres beaucoup plus difficiles à trouver en France.

Toutes sont choisies avec la même envie : vous faire découvrir le meilleur de l'Italie.

## DE L'ÉPICERIE À VOTRE ASSIETTE

Rue d'Italie, c'est un lieu de vie et de partage, inspiré de cet art de vivre italien où l'on trouve de bons produits et où l'on prend le temps de manger et déguster un aperitivo.

C'est ainsi que les produits de notre épicerie se retrouvent dans notre cuisine : charcuteries, fromages, pâtes, pinsa, arancini, antipasti...

**Le saviez vous ?**
La majorité des produits qui composent notre carte provient de notre épicerie.
*(Oui oui, vous avez bien lu. Un étage seulement pour emporter l'Italie !)*

RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

# RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

## NOS PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIES & FROMAGES, SÉLECTIONNÉS DANS NOTRE ÉPICERIE ET TRANCHÉS MINUTE.

**MINI ARANCINI** 9.90€
8 mini arancini ragù (bolognaise)

**ANTIPASTI** 12.90€
*2 à 3 personnes*

**CHARCUTERIE** 12.90€
*2 à 3 personnes*

**FROMAGE** 12.90€
*2 à 3 personnes*

**MIX** 12.90€
charcuterie, fromage
*2 à 3 personnes*

*La Signature* 29.90€
charcuterie, fromage, antipasti, arancini
*4 à 6 pers*

## LES SAUCES

- BOLOGNAISE
- ARRABIATA
- FROMAGES
- TOMATE BASILIC
- CARBONARA +1€
- PESTO +1€
- TRUFFES +1€

## NOS FORMULES

**ARANCINI** 12.90€
+ sauce + salade verte + soft au choix *(bière 25cl ou vin 12cl +1€)*

**½ PINSA** 13.90€
*(Margherita, Regina,Romaine, Diavola, ou 3 fromages)*
+ salade verte + soft au choix *(bière 25cl ou vin 12cl +1€)*

**LASAGNE** 18.90€
+ salade verte + soft au choix *(bière 25cl ou vin 12cl +1€)*

**POLPETTE** 19.90€
+ rigatoni (sauce au choix) + soft au choix *(bière 25cl ou vin 12cl +1€)*

# RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

## NOS PINSE

*Ø32cm*

**MARGHERITA** 10.90€
base tomate, mozza fior di latte, basilic

**ROMAINE** 12.90€
base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien, origan

**REGINA** 13.90€
base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, origan

**DIAVOLA** 13.90€
base tomate, mozza fior di latte, ventricina, basilic

**3 FROMAGES** 13.90€
base crème (ou tomate), mozza fior di latte, gorgonzola D.O.P, provolone

**VESUVIO** 14.50€
base crème, mozza fior di latte, jambon cuit italien, œuf

**MONTAGNA** 15.50€
base crème, mozza fior di latte, pancetta, guanciale, fontal, poivre

**CAPPRICCIOSA** 15.50€
base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien, champignons, artichauts, origan

**VÉGÉ** 16.50€
base tomate, mozza fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique de Modène I.G.P

**L'AFFUMICATA** 16.90€
base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien, pancetta, scamorza fumée, pointe de crème

**PARMA** 16.90€
base tomate, mozza fior di latte, jambon de Parme D.O.P, parmesan D.O.P, roquette, crème de balsamique

**PISTACHE PANCETTA** 16.90€
base crème, mozza fior di latte, pistaches torréfiées, pancetta, pesto de pistache, stracciatella

**MORTADELLA** 16.90€
base crème au pesto de pistache, éclats de pistache, mortadelle à la pistache de Brontë D.O.P, burrata

**AL TARTUFO** 18.90€
base truffe & crème, mozza fior di latte, guanciale, parmesan D.O.P, éclat de noisette, huile de truffe blanche BIO



*Tous les produits qui composent nos pinse proviennent directement de notre épicerie.*





**SUPPLÉMENTS : OEUF 1.50€ - BURRATA 3.90€**

# RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

## NOS PÂTES

CHOISISSEZ VOS PÂTES ET VOTRE SAUCE

### LES TRADITIONNELLES

**GNOCCHI** — 12.90€
*gnocchi de pommes de terre*

**TAGLIATELLES** — 12.90€
*pâtes longues*

**RIGATONI** — 12.90€
*pâtes courtes striées*

### LES DIVINES

**FIOCCHI SPECK & FONTINA** — 14.90€
*pâtes farcies au speck et fromage fontina*

**TORTELLINI BOLOGNAISE** — 14.90€
*tortellini farcis à la bolognaise*

### Les Signatures

**LUNETTES À LA TRUFFE** — 17.90€
*pâtes farcies à la truffe*

**SCRIGNI À LA CARBONARA** — 17.90€
*pâtes farcies à la carbonara*

**RAVIOLACCI AUX VIANDES BRAISÉES** — 17.90€
*ravioles farcies à la viande braisée*

### LES SAUCES

- BOLOGNAISE
- ARRABIATA
- FROMAGES
- TOMATE BASILIC
- CARBONARA +1€
- PESTO +1€
- TRUFFES +1€

SUPPLÉMENTS : OEUF 1.50€ - BURRATA 3.90€

# RUE D'ITALIE

Votre marché Italien

## NOS DESSERTS

### CANNOLCROCKS

*Version revisitée des cannoli siciliens : biscuit roulé nappé de chocolat noir à l'intérieur et enrobé d'amandes caramélisées à l'extérieur, farci d'une crème parfumée*

- caramel salé
- chocolat
- citron
- gianduja
- pistache
- speculos
- tiramisu
- vanille



**1.80€ PIÈCE**

**7.90€ LE LOT DE 5**

### TIRAMISÙ ARTISANAUX

**4.90€**

- traditionnel café
- pistache
- cookie noir




### GLACES ARTISANALES GEMELLI® 100ml pièce

**4.90€**

- caramel beurre salé
- noisette
- pistache
- vanille




### SORBETS ARTISANAUX GEMELLI® 100ml pièce

**4.90€**

- citron
- chocolat noir
- fraise
- mangue
- mandarine




### CAFÉ CREMA

*café glacé*



**2.90€ PETIT**

**4.50€ GRAND**

RUE D'ITALIE

Votre marché italien

# CARTE DES BOISSONS

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*

# VINS

## VINS AU VERRE - (12,5CL)

### ROUGES

Primitivo RUE D'ITALIE – 6,00€
*(Pouilles – Italie)*
Profil : gourmand, rond, facile à boire
Fruits mûrs, notes légèrement épicées

Montepulciano d'Abruzzo – 6,00€
*(Abruzzes – Italie)*
Profil : léger, fruité, accessible
Souple et frais, idéal à l'apéritif

### BLANCS

Chardonnay Puglia – 6,00€
*(Pouilles – Italie)*
Profil : rond, fruité, équilibré
Notes de fruits blancs, gourmand

### PÉTILLANTS

Moscato d'Asti – 7,00€
Prosecco - 7,00€

### ROSÉS

Pinot Grigio – 6,00€
(Vénétie & Frioul – Italie)
Profil : sec, fruité, élégant
Notes de fraise, pêche et fleurs délicates.
Finale fraîche et harmonieuse.

Tous nos vins sont disponibles à la bouteille.
Une sélection plus large est proposée en cave.

*Droit de bouchon : 6€*

RUE D'ITALIE
Votre marché Italien

# BIÈRES

## PRESSION

Moretti Blonde
25CL – 4,50€
50CL – 8,00€

Bière de saison
25CL – 5,00€
50CL – 9,00€

## BOUTEILLES - 33CL

Ichnusa non filtrée - 5,50€
Peroni Citron - 5,50€
Peroni Rouge - 5,50€
Moretti sans alcool - 5,00€

# SOFTS

Eaux plate ou pétillante 50CL – 3,20€
Eaux plate ou pétillante IL – 4,90€
Estathé (pêche / citron / zéro) 40CL – 3,50€
Mole Cola (classique / zéro) 33CL – 3,50€
Limonade italienne – 3,50€
*Mandarine Verte - Citron gingembre - Orange sanguine - Classica - Gassosa - Chinotto*

# SPIRITUEUX

## DIGESTIFS - 4CL

Limoncello – 6,00€
Amaretto – 6,00€
Liqueur melon – 6,00€
Liqueur Pistache – 6,00€
Grappa – 7,00€

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ - THÉ - CHOCOLAT

Espresso / Décaféiné – 2,20€
Café allongé – 2,50€
Orzo *sans caféine* – 2,50€
Thé – 3,50€

Cappuccino – 3,50€
Latte macchiato – 3,50€
Chocolat chaud - 3,50€

RUE D'ITALIE
Votre marché Italien

RUE D'ITALIE

Votre marché italien

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



## Aperol Spritz - 8,$^{00€}$

*(Veneto - Vénétie)*

**Profil :** doux-amer, orangé, équilibré

Prosecco • Aperol • Soda • Orange

*Le spritz iconique, frais, orangé et parfaitement équilibré*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



## Limoncello Spritz - 8,$^{00€}$

*(Campanie - Côte Amalfitaine)*

**Profil :** frais, citronné, solaire
Prosecco • Limoncello • Soda • Citron

*Un spritz lumineux, parfait pour les beaux jours*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •




## Green Spritz - 8,$^{00€}$

*(Triveneto - Nord-Est)*

**Profil :** herbacé, frais, contemporain

Prosecco • P3I Green • Soda • Citron vert

*Une signature moderne, expressive et végétale*



# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

## Bellini Spritz - 8,$^{00€}$

*(Venise - Vénétie)*

**Profil :** frais, fruité, délicatement pétillant
Prosecco • Purée de pêche • Soda

*Un spritz délicat, frais et fruité, parfait pour un apéritif en douceur*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



## Amaretto Spritz - 9,$^{00€}$

*(Saronno - Lombardie)*

**Profil :** rond, gourmand, notes d'amandes
Prosecco • Amaretto • Soda • Orange

*Une alternative douce, un cocktail idéal en fin d'apéritif*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



## Capri Blue Spritz - 9,$^{00€}$

*(Capri - Côte Amalfitaine)*

**Profil :** citron dominant, très frais

Prosecco • Limoncello • Curaçao bleu • Soda

*Une variation locale emblématique, couleur Méditerranée*




# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

## Select Spritz - 9,$^{00€}$

*(Venise - Vénétie)*

**Profil :** amer sec, très aromatique
Prosecco • Select • Soda • Olive verte

*Le spritz originel vénitien, authentique, pour amateurs de caractère*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



**Cynar Spritz - 9,**[00€]

*(Padova - Vénétie)*

**Profil :** amer végétal, sec

Prosecco • Cynar •Soda • Citron

*Un spritz de caractère, emblématique de l'aperitivo italien*




# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

## Campari Spritz - 9,$^{00€}$

*(Milan - Lombardie)*

**Profil :** amer franc, plus intense

Prosecco • Campari • Soda • Orange

*Plus de puissance, apprécié des connaisseurs*




# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

**Lillet Spritz - 9,**$^{00€}$

*(version française)*

**Profil :** léger, floral, élégant

Prosecco • Lillet Blanc • Soda • Agrumes

*Une variation raffinée, fraîche et subtile*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •




**Sarti Spritz - 10,**$^{00€}$

*(Bologne - Émilie Romagne)*

**Profil :** fruité, doux, très accessible

Prosecco • Sarti Rosa • Soda • Agrumes

*Le spritz moderne et tendance, héritier d'un aperitivo italien historique*



# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

## Hugo Spritz - 10,$^{00€}$

*(Alto Adige - Trentin Haut Adige)*

**Profil :** floral, léger, rafraîchissant
Prosecco • Fleur de sureau • Soda • Menthe

*Un apéritif doux et aromatique, très populaire au nord de l'Italie*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •




## Italicus Spritz - 11,$^{00€}$

*(Italie - Bergamote de Calabre)*

**Profil :** aromatique, élégant, premium
Prosecco • Italicus • Soda • Olive verte

*Un spritz raffiné à la bergamote, chic et équilibré*

# BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



## Spritz Signature - 11,00€

*La création du moment*

Une création éphémère, inspirée des saveurs italiennes du moment
Disponible pour une durée limitée

**Demandez-nous la recette du moment**

# BAR À SPRITZ

• MOCKTAIL MENU •



## Virgin Spritz - 6,$^{00€}$

*(Italie)*

**Profil :** frais, légèrement amer, sans alcool
Aperitivo sans alcool • Soda • Tonic • Agrumes

*Tout l'esprit du spritz, sans alcool*

# BAR À SPRITZ

• MOCKTAIL MENU •



## Virgin Limoncello - 6,00€

*(Campanie - Côte Amalfitaine)*

**Profil :** frais, citronné, solaire
Virgin Limoncello • Soda • Citron

*Un virgin spritz lumineux, parfait pour les beaux jours*