

Planche de Tapas  
1 pers 8 € / 2 pers 14 €

Planche d'accras de morue  
1 pers 8 € / 2 pers 14 €

Planche d'anti-pasti & charcuterie Italienne  
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

Planche de charcuterie Italienne  
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

## ENTRÉES

Carpaccio de tomates et Burrata,  
basilic frais, huile d'olive, vinaigrette balsamique 12 €

Tempura de Gambas, réduction aux agrumes 12 €

Terrine de Foie Gras maison à la Bénédictine,  
chutney aux oignons confits et raisins secs 15 €

Saumon mariné à l'aneth et mesclun 12 €

Petites salades de fromages, Chèvre ou Camembert 9 €  
*(Même composition que nos salades en plat)*

Rosace de melon, chiffonnade de jambon de Parme,  
roquette et pignons de pin 12 €

## SALADES

Salade Caesar à notre façon 15 €

Salade de toasts de Camembert chaud ou Chèvre chaud,  
miel, **lardons**, noix, oignons, vinaigrette de moutarde  
à l'ancienne 14 €

Salade Gourmande

Foie Gras maison, speck, salade, oignons, toasts,  
chutney aux oignons confits et raisins secs 16 €

Salade Italienne

Beignets de mozzarella (aux tomates séchées, olives  
et jambon de Parme), aubergines et courgettes grillées,  
olives noires, vinaigrette au pesto 15 €

Salade de boeuf mariné, sauce soja, gingembre, miel,  
tomates séchées, copeaux de parmesan, croutons,  
pignons de pin, 16 €

## PLATS

### Demandez les suggestions du jour

Escalope de poulet marinée et poivrons,  
sauce crémée au citron, polenta aux condiments 16 €

Tartare de boeuf au couteau 16 €  
(coupé minute, coeur de rumsteak frais)

Entrecôte, sauce maison au choix  
poivre vert, échalote ou gorgonzola 23 €

Hamburger classique du Spazio  
(steak haché frais maison) 16 €

Hamburger au foie gras du Spazio  
(steak haché frais maison) 22 €

\*Poisson du marché  
accompagnement du jour 22 €

Portion de \*Frite 3,50 € - Supplément: Sauce 1,50 € Garniture 3 €  
Accompagnement, \*frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment

\* Selon arrivage - Viande V.O.F.

## PÂTES

Linguines à la Ventricina et émincés de poulet,  
jus de volaille crémé 15 €

Carbonara (Recette Italienne, sans crème)  
Linguines, oeuf, parmesan, pancetta 14 €

Linguines au pesto frais, pignons de pin,  
jambon de Parme, copeaux de parmesan 15 €

Mafaldines aux légumes du moment,  
pistou de roquette 15 €

Malfatti tartufata  
ravioles à la crème de truffe et ricotta,  
sauce forestière, copeaux de parmesan 15 €

Pennes à la Burrata, tomates confites, olives noires,  
huile vierge, basilic frais et speck grillé 15 €

## MENU ENFANT

(jusqu'à 8 ans) 9,50 € Plat Dessert Boisson

Pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon),

Steak haché frais maison, Jambon, Nuggets

Acompagnement: Frites ou pâtes

Boisson: Verre de 25cl

Sirop à l'eau, jus d'orange, Coca, Ice tea, Orangina

Dessert: 2 boules de glace maison, Smarties

## DESSERTS « MAISON »

Tiramisu aux framboises et spéculos 6,80 €

Panna cotta, poire caramel au beurre salé 6,80 €

Carpaccio d'ananas frais à la grenadine 6,80 €

Crème renversée au caramel 6,80 €

Soupe de fruits rouges infusée  
à la badiane 7,00 €

Meringue aux deux sorbets fraises et fruits rouges,  
fraises fraîches, coulis de fruits rouges 8,50 €

Cheesecake au Limoncello  
et spéculos, coulis de fruits rouges 6,50 €

Dôme au chocolat noir et praliné,  
espuma de crème anglaise 8,50 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 6,50 €

Parfait glacé Bénédictine 7,50 €

\*Pizza Nutella 8 €

\*Pizza poire Nutella 9,00 €

\*Pizza poire caramel chantilly 10 €  
*\* à commander en début de repas*

## Glaces & Sorbets «Maison»

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Nutella, Citron vert,  
Fraise, Fruits rouges, Passion, Banane, Mangue  
1 boule 3 € / 2 boules 5,50 € / 3 boules 6,30 €

Café gourmand 8 € - Thé gourmand 9 €  
Champagne gourmand 15 €