



Bistro italien

FATTO A MANO CON AMORE

ANTIPASTI

Burrata 250g (à partager)

Basilic, huile d'olive, sel, poivre

15 €

La Planche de Charcuterie

Jambon blanc truffé, jambon cru, salame finocchiona

Pour 1 ou 2 personnes

15 € / 30 €

Carpaccio de Thon Fumé

Fenouil, câpres et huile d'olive

20 €

La Planche Sicilienne

Caponata, artichauts, tomates cerise, olives

Pour 1 ou 2 personnes

14 € / 28 €

Arancini Primavera

Boules de risotto truffé croustillantes, dés de jambon blanc et parmesan

16 €



PIZZAS NAPOLITAINES

Fermentation longue, farine BIO

Margherita

Sauce tomate maison, fior di latte, basilic

13 €

Regina

Sauce tomate maison, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan

16 €

Campagnola

Sauce tomate maison, fior di latte, artichauts, roquette, tomates cerises, stracciatella

18 €

Quattro Formaggi

Crème de ricotta, fior di latte, chèvre persillé de la ferme de La Tremblaye, taleggio

18 €

Caprina

Crème de ricotta, fior di latte, chèvre persillé de la ferme de La Tremblaye, roquette et miel de Maisons-Laffitte

18 €

Primavera

Crème de ricotta, fior di latte, pancetta au poivre, roquette, tomates cerises

20 €

Tartufo

Crème de truffe, fior di latte, jambon blanc truffé, champignons

24 €

Burratina

Sauce tomate maison, fior di latte, jambon cru, oignons confits, burratina, basilic

24 €

Supplément buratta

5 €

PÂTES

Rigatoni Carbonara façon Diavoletti

Pancetta, oignons, crème fraîche

18 €

Rigatoni bolognese

Boeuf, porc, céleri, carottes, oignons, tomates

18 €

DOLCI

Tiramisu

Le classique avec Amaretto

10 €

Brioche Façon Pain Perdu

Servie avec sa boule de glace vanille et caramel au beurre salé

10 €

Baba au Limoncello

Avec sa chantilly maison

10 €

Mousse au chocolat

Avec éclats de noisette

10 €

SALADE

Salade Caesar

Salade, poulet pané, pancetta, parmesan, croûtons, sauce caesar maison

18 €

Salade Diavola

Pousses d'épinard, tomates cerise, jambon cru, chèvre persillé

18 €

Café Gourmand

Panna cotta, tiramisu, baba au limoncello, chantilly maison

12 €

Glaces artisanales – 3 boules

Sorbets : Fruits rouges, Citron de Syracuse IGP

Glaces : Pistache de Sicile, Vanille, Amarena, Gianduja (chocolat au lait et noisette)

10 €

Supplément chantilly maison

1 €

Diavoletti

Bistro italien

CARTE DES BOISSONS

PRODUITS BIOS ET ARTISANAUX

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Chianti Classico DOCG	5 €	25 €
Nero d'Avola (Sicile)	6 €	28 €
Montepulciano d'Abruzzo	8 €	34 €

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Vermentino di Sardegna	5 €	25 €
Pinot Grigio delle Venezie	6 €	28 €
Montepulciano d'Abruzzo	8 €	8 €

VINS PÉTILLANTS

	Verre	Bouteille
Prosecco Brut DOC	6 €	29 €
Lambrusco rouge pétillant	5 €	26 €

SANS ALCOOL

Citronnade maison au basilic frais	4 €
Thé glacé à la pêche maison	4 €
Jus bio (orange, pomme, raisin, etc)	4 €
San Pellegrino (citron, orange sanguine)	3 €
Sodas classiques (Coca Cola, Fanta)	3 €
Eau plate ou pétillante (50cl)	2 €

COCKTAILS DELLA CASA

Créations maison & classiques italiens revisités

Spriz Liceria (Aperol, prosecco, zeste d'orange)	8 €
Negroni Classico (Gin, Vermouth rouge, Campari)	9 €
Limoncello Tonic (limoncello artisanal, tonic, menthe)	8 €
Americano (Vermouth, Campari, eau gazeuse)	8 €
Martini Bianco ou Rosso	6 €

CAFFÈ & CO

Espresso	2,5 €
Double Espresso	3,5 €
Cappuccino	4 €
Limoncello maison	4 €
Amaro ou Grappa	4 €



@diavoletti_maisonslaffitte