



Menu
L'OSTÉRIA

CHEVREUSE

APERITIVI



WHISKY

4cl

Belvoye Whisky
Artisanal Français

9€



MARSALA

Vin cuit aux amandes

7,8€



PROSECCO

À la coupe

Blanc ou Rosé

8€



KIR MILANAIS

Vin blanc ou procesco
et liqueur au choix

9,5€

COCKTAILS



SPRITZ APEROL / LIMONCELLO

Apérol ou limoncello,
prosecco et
limonade

9€



GIN TONIC

Gin hendrick's et
shewps

10€



NEGRONI

Campari, gin et
vermouth rouge

9,5€



AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron
vert, blanc d'oeuf

9,5€



ITALIAN LOVER

Vodka vanillée,
purée de passion,
jus d'ananas et jus
de citron jaune

13€



TWIST DEL CLOVER CLUB

Gin Bombay, purée de
framboise, jus de citron
vert et tonic à l'hibiscus

13€



ANGELO MIO

Rhum blanc Havana,
sirop de pêche, jus de
citon vert et basilic frais

11€



WHITE NEGRONI

Martini blanc, Gin et
Italicus « liqueur de
bergamote

12€

MOCKTAILS



CRODINO

Virgin Spritz sur des notes agrumes qui conserve une belle amertume

9€



VENEZIANE IN LOVE

Jus de pomme, grenadine, jus de citron et romarin

9€



VIRGIN PIÑA COLADA

Lait de coco, jus d'ananas, sirop de coco

10€



ROSSO ROSCO

Jus d'orange, purée de fruit rouges, jus de citron vert, menthe fraîche et limonade

9€

BIRRE



BIÈRE BOUTEILLE ARTISANALE

33cl

Bière ambré artisanale

7,5€



MORETTI PRESSION

25cl | 50cl

Bière blonde légère

5€ | 9,5€



PORTOFINO

25cl | 50cl

Bière, Limonade, Sirop de fraise

5,9€ | 11,8€

SOFTS

EAU MINÉRALE / EAU PÉTILLANTE	0,5L 4,5€ / 1L 6,50€
THÉ PESCA	4,8€
LIMONATA SICILIANA	4,8€
<i>Limonade Nature / Orange Sanguine</i>	
COCA / COCA ZÉRO	4,8€
DIABOLICO	5,2€
<i>Limonade et sirop au choix</i>	
JUS DE FRUITS	4,8€
<i>Orange / Ananas / Pomme / Tomate / Abricot</i>	
SIROP	2,5€
<i>Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe</i>	

ANTIPASTI

BRUSCHETTA TRICOLORE	13€
<i>Pain, stracciatella, tomates séchées et basilic</i>	
STRACCIATELLA E OLIO D'OLIVA	8,2€
<i>Coeur de burrata, huile d'olive extra vierge et gressins au cesames</i>	
MELANZANE ALLA SARDE	9€
<i>Caviar d'aubergines, pignons de pin, vinaigre balsamiques et pain sarde</i>	



PLANCHE SALUMI E FORMAGGI

À partager ou pas
Sélection
charcuterie et
fromages italiens

16,2€



PASTA



- LINGUINE ALLA CARBONARA (LA VERACE)** 15€
Pécorino romano, œuf, Guanciale
- GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO** 15€
Gnocchi farci au fromage, pesto de pistache et pistache concassées
- PASTA AI FRUTTI DI MARE** 19,8€
Linguine, bisque de fruit de mer citronnée, gambas, moules et petit pois
- RAVIOLI AL PESTO ROSSO** 17,2€
Ravioli végétarien, pesto de tomate séché stracciatella et amandes effilées torréfié
- PARMIGIANA** 19,2€
Gratin d'aubergines, sauce tomates, mozzarella fumée et basilic



PIZZE



"MOZZARELLA FIOR DI LATTE : MOZZARELLE AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉS"

MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais
12€

SIGNORA REGGINA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, olives noires et jambon blanc
15,8€

QUATTRO FORMAGGI
Mozzarella fumée, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan
15,8€

LA NORMA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, tomate cerises, ricotta salée et basilic frais
14,8€

BOLOGNA
Pesto de pistache, mozzarelle fior di latte, mortadelle et pistache concassées
16,8€

COTTO
Sauce tomate, mozzarelle fior di latte, jambon blanc, tomates séchées burrata et basilic frais
18,8€

BIANCA E BIANCO
Mozzarelle fior di latte, crème de truffe blanche, fior di latte, champignons, noisettes concassées et pecorino
19,2€

MARCELO
Mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola, guanciale et noix
16,2€


PARMA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Jambon de parme 20 mois et mozzarelle di bufala **17,2€**

LA CALZONE DI PAPA 
Sauce tomate, provolone fumée, nduya et poivrons rouge **19,8€**

CARNE



Toute nos viandes sont en provenance de l'union européen

- INVOLTINI ALLA ROMANA** 24€
Escalope de veau roulé, jambon de parme 20 mois, mozzarella fumée, sauge
- SCALOPPINE ALLA DIAVOLLA**  23€
Escalope de veau, spianata piquante, poivrons rouge et taleggio
- PICATTA AL LIMONE** 18,2€
Filet de poulet fermier, sauce au citron et romarin
- MANZO AL MARSALA** 23,8€
Bavette Angus sauce au marsalla (vin cuit sicilien) et oignons rouges crispy

ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX :

(Supplément deuxième accompagnement 5€)

Pâtes / Frites Maison / Salade Gourmande

PESCE



- PESCE DEL PESCATORE** 24,8€
Poissons selon la pêche du moment, agrémenté d'une bisque de fruit de mer citronnée et bottarga

INSALATA



BASTA CAPRI 19,2€

Salade, aubergine grillée, jambon de Parme 20 mois, bruschetta de chèvre chaud

AVE CESAR 18,4€

Salade, escalope de poulet femier pané, Asiago, tomates cerises, maïs, croûtons de pain, parmesan, sauce César

FREGOLA 17,8€

Bille de blé sarde fêta, courgette, tomate et oeuf molle

Menu BAMBINO

JUSQU'À 12 ANS

15,8€

BOISSONS



JUS DE FRUITS

Orange / Pomme / Ananas

SIROP

Grenadine / Menthe / Pêche

PLAT



CARBONARA

OU

**STEAK HACHÉ DE
VEAU MAISON ET
FRITES**

OU

**PÂTE À LA SAUCE
TOMATE ET PARMESAN**

DESSERTS



**MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET CHANTILLY**

BOULE DE GLACE

Vanille / Chocolat / Fruits Rouges



DOLCI



TIRAMISÙ DELLA MAMA 9€

Préparation à base de mascarpone, savoiardi, café

PANNA COTTA 9€

Crème infusée à la vanille et coulis de fruit rouge

CRÈMA AL PISTACCHIO 9€

Crème brûlée à la pistache de Sicile

MI-CUIT AL CIOCCOLATO 10€

Mi-cuit au cœur coulant et chantilly

CAFÉ / THÉ GOLOSO 10€

Café ou thé servit avec trois douceurs du moment

DOLCE DEL GIORNO 9€ - 12€

Dessert du jour, voir l'ardoise

PIATTI DI FORMAGGI 12€

Sélection de fromage italien



GELATI



SEGNORA BIANCA 9€

Boule de glace vanille, café, caramel beurre salé, chantilly et amaretti

FLÛTE AL LIMONCELLO 9€

Crème glacée au citron de Sicile, liqueur de citron (limoncello)

COPA AMARENA 9€

Glace amarena, cerises amarena, chantilly, cacao et amaretti

BOULE DE GLACE AUX CHOIX

1 BOULE 3,80€

2 BOULES 6,80€

3 BOULES 8,80€

CHANTILLY 1€

Parfums : Vanille, Chocolat, Fruits rouges, Café, Pistache, Café.

Sorbets : Fruits Rouges, Citrons.

BOISSONS CHAUDES



CAFE ITALIEN « ILLY »

2,7€



MACCHIATO

3,2€



CAPPUCCINO

4,7€



THÉ
« DAMAN ET FRÈRE »

4€



CHOCOLAT CHAUD À
L'ITALIENNE
"CIOBAR"

4,8€



DIGESTIFS



- AMARETTO** 7€
Liqueur douce et sucrée digestif élaborée à partir de l'amande
- GRAPPA DI BAROLO 45°** 13,8€
Produit à partir du cépage nebbiolo puis vieilli en barrique pendant quelques années donne une couleur ambrée et des arômes olfactifs sensationnels
- GRAPPA TIGNANELLO** 13,8€
Obtenu à partir du cépage Sangiovese et cabernet qui nous donne des arômes au nez floral et un goût ample et velouté
- SAMBUCA 38°** 6€
Cousin du pastis
A l'apéritif comme au digestif, la sambuca est une liqueur douce à base d'anis originaire de Rome
- AMARO DI SETA** 9,5€
Spiritueux originaire du lac de Côme au note de baies et agrumes
- LIMONCELLO** 6€
Digestif Italien originaire de Sorrento élaboré à partir de citron
- IRISH COFFEE** 16€
Whisky Irlandais, Café, Crème

Nos
VINS ITALIENS



ROSSO



“LES INCONTOURNABLES”

CHIANTI RISERVA “TERRE NATUZZI”

Région incontournable, issue à partir du cépage Sangiovese des notes boisées et de fruits noirs prédomines. (Chianti)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Rouge rubis intense avec des reflets violets, côté arômes ce vin offre des saveurs fruités intenses avec des notes de cerise noire et de baies qui se mélangent avec de fines notes épicées avec des tanins doux et soyeux. (Abruzzes)

VALPOLICELLA «TOMMASI»

Une robe rouge rubis, très fraîche et fruitée avec des notes de cerise au nez. (Vénétie)

NERO D'AVOLA “ZABÙ”

La robe est d'un rubis aux reflets pourpres. Les arômes intenses libèrent des notes balsamiques, de fleur et de fruit rouge. C'est un vin long en bouche aux notes florales en finale. (Sicile)

Verre 12 cl } Pichet 37,5 cl } Bouteille

7,5€

21€

36€

7,5€

21€

36€

7,5€

21€

36€

7,5€

21€

36€

“LES COUPS DE CŒUR”

VILLA ANTINORI “MAISON ANTINORI”

En bouche la texture est veloutée, l'acidité fraîche typique au Sangiovese et les tannins sont fondants et souples. D'intenses flaveurs de cerises, de torréfaction, d'épices, d'eucalyptus, de cacao et de réglisse se prolongent en une très belle amplitude aromatique qui perdure longtemps. (Toscane)

BARBERA D'ASTI “CÀ BIANCA”

Cà Bianca est un vin rouge à la couleur rouge rubis intense avec un arôme intense et enveloppant de fruits rouges mûrs et de notes épicées. Le goût est plein, avec des notes de confiture et un équilibre acide remarquable avec une bonne structure. (Piémont)

FIULOT “PRUNOTTO”

Une couleur rouge rubis vif et intense. Le nez est vineux et fruité avec une belle note de prune et de cerise. Le palais est fruité et très aromatique. (Piémont)

Verre 12 cl

Pichet 37,5 cl

Bouteille

7,5€

19,5€

35€

9€

45€

BIANCHI



CHARDONNAY "TORMARESCA"

Son palais parfumé est savoureux avec une entrée en bouche souple et une fraîcheur équilibrée, avec une légère note de muscade en fin de bouche.

ORVIETO CLASSICO "BIGI"

Jaune paille lumineux, avec un bouquet de fleurs de genêt et de mélisse citronnée, ainsi que des nuances de mousse et de fruits exotiques. En bouche, il est frais, équilibré, cordial et crémeux avec de subtiles notes de pêche.

GRILLO SICILIA "ZABÙ"

Le nez se réjouit d'un bouquet fruité et frais. Son profil fruité révèle des notes d'agrumes mûris au soleil, des pêches juteuses, le tout merveilleusement souligné par des notes.

Verre 12 cl	Pichet 37,5 cl	Bouteille
7,5€	19,5€	36€
6,5€	16€	30€
7,5€		36€

ROSATI



ROSAMMURI "FANTINI"

Rosé originaire de Sicile avec des arômes floraux de géranium et de rose ainsi qu'aux notes fruitées de fraise et de framboise avec de légères touches minérales. En bouche, il est sec et fruité, avec une acidité rafraîchissante

PINOT GRIGIO "VAJA"

Minérale et fruité sont les deux termes qui décrivent au mieux ce vin.

CHIARETTO DI BARDOLINO SANTI

"Infinito" se distingue par sa couleur rose pâle aux nuances corail, qui anticipe un bouquet olfactif délicat mais complexe. Au nez se dégagent des arômes de fruits rouges frais, comme les fraises et les framboises, avec des touches d'agrumes et des notes florales, qui s'entrelacent dans un équilibre harmonieux.

8€		36€
6€	13€	25€
7€	13€	25€

SPUMANTI



LAMBRUSCO IGT "CECCI"

Sec ou moelleux

PROCESCO "BOLA"

Blanc ou Rosé

Verre 12 cl

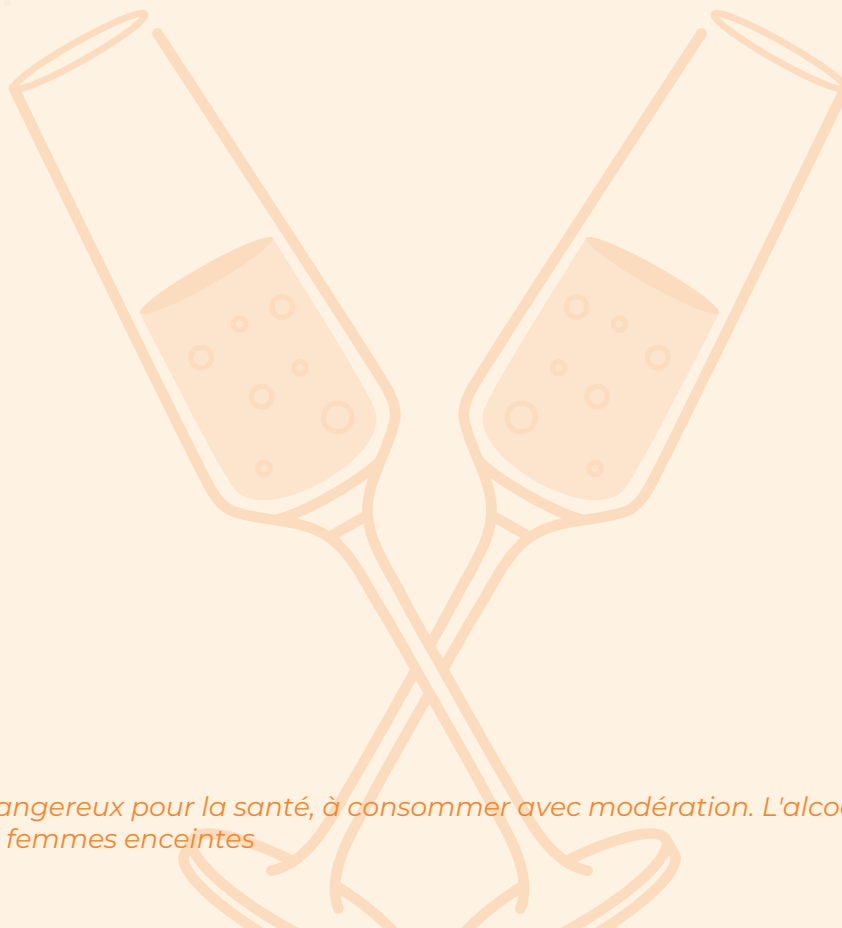
37,5 cl

Bouteille

9€

25€

29€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes

L'OSTÉRIA CHEVREUSE

2 Rue de la Division Leclerc,
78460 Chevreuse

Tél. : 09 83 09 97 79



[l_osteria_chevreuse](#)