# Il San Marino

RISTORANTE & PIZZERIA

Ciney dal 1985

Chers clients,
Afin de vous garantir un service efficace, nous demandons aux tables
de plus de 8 convives de limiter leurs choix à 8 plats différents pour l'ensemble de la table

## Antipasti

| | | |
|---|---|---|
| Planche de jambon de Parme | | 16,00 |
| Planche de charcuteries & légumes du soleil | min. 2 portions: | 12,00/portion |
| Boîte de sardines | | 7,00/la boîte |
| Planchette de Foie gras maison & son pain brioché | | 12,50/la planche |

Nos entrées et assiettes d'antipasti peuvent être partagées pour plus de convivialité

## Les Entrées

### FROIDES

| | | |
|---|---|---|
| Assiette de jambon de Parme crudités ou melon en saison | | 16,00 |
| Carpaccio de Bœuf à l'huile d'olive et citron, roquette et Parmesan | | 14,50 |
| Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffe blanche,foie gras, roquette et Parmesan | | 16,50 |
| Saumon fumé sur toast | | 16,50 |

### CHAUDES

| | | |
|---|---|---|
| Fondus au Parmesan Maison | * Crudités | 12,50 |
| | * Jambon de Parme et sauce Gorgonzola | 15,50 |
| Petits gris de Namur au beurre d'ail | | 12,00 |
| Cuisses de grenouilles | * à l'ail / à la Crème / Crème et ail | 13,00 |
| | * à l'italienne: tomate, crème, estragon, piquant | 13,00 |
| Cassolette de Scampi | * à l'ail | 14,80 |
| | * à la florentine: tomate, crème, ail | 14,80 |

Toute entrée prise en plat unique sera majorée de la somme de 5,00€
Accompagnement: frites ou pâtes 2,00€

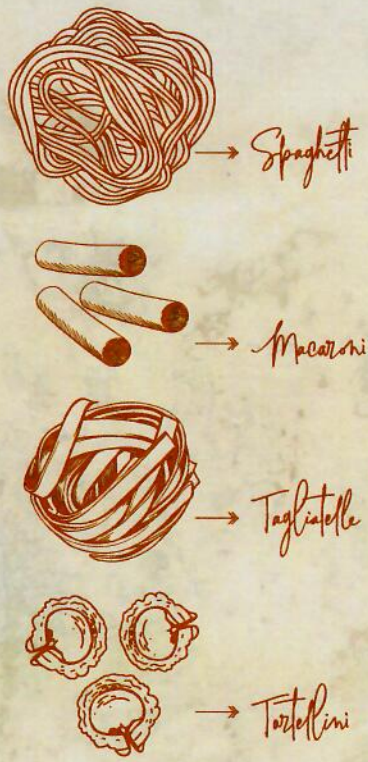
# Bambini
12 ANS MAX.

| | |
|---|---|
| Pizza jambon fromage | 11,00 |
| Boulettes sauce tomate | 11,00 |
| Spaghetti ou Macaroni<br>Bolognaise / du chef<br>4 fromages / crème jambon | 11,00 |
| Escalope panée<br>nature ou en sauce | 13,00 |

Le week-end et les jours fériés:
toute place réservée et occupée
fera l'objet d'une commande d'un plat pour
les enfants de moins de 12 ans

# Les Pâtes

## Choisissez une pâte et une sauce




| | |
|---|---|
| Spaghetti | 13,90 |
| Macaroni | 13,90 |
| Tagliatelle | 14,50 |
| Tortellini à la viande bœuf | 15,50 |
| Tortellini à la ricotta et épinards | 15,50 |

Crème, jambon, gruyère

Bolognaise

Chef: tomate, crème, jambon

4 Fromages: crème, fromage

Tortellini 4 fromages: crème, fromage, jambon de Parme, roquette, Parmesan 16,50

Carbonara: crème, lardons, oeufs

Pesto: basilic, crème, ail, parmesan, huile d'olive

Napolitaine: sauce tomate, basilic

Matriciana: sauce tomate, pancetta, échalotes, vin blanc, piment

Fiorentina: sauce crème curry, poulet, épinards

Crudaïola: tomates fraîches, aïl, roquette, Parmesan

Scampi: sauce tomate, scampi, crème, poivrons, aubergines +4,00

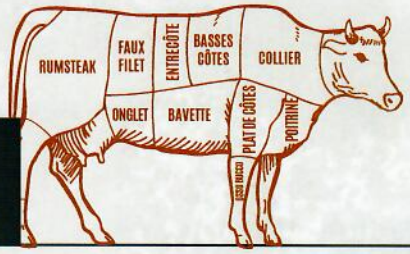
Saumon: sauce crème, saumon fumé, tomates, champignons, échalotes +4,00

- Lasagne à la bolognaise 14,00
- Trio de pâtes 19,00

# Les Incontournables
DE LA MAISON

- Osso Buco à la milanese: jaret de veau mijoté pendant 8 heures, sauce tomate et petits légumes 26,00
- Boulettes sauce tomate 15,50
- Tartare de Bœuf à l'italienne coupé au couteau, sauce truffes, foie gras, Parmesan, roquette 27,50
- Aiguillettes de Bœuf grillées, tartuffade d'olives noires, roquette, Parmesan, foie gras, vinaigre balsamique, huile de truffes 30,00

# Les Viandes




## BOEUF BLANC BLEU BELGE

| | |
|---|---|
| - Steak 320 gr | 22,00 |
| - Filet Pur 320 gr | 35,00 |
| - Entrecôte 450 gr | 26,00 |
| - Brochette 450 gr (avec lard fumé et poivrons) | 22,00 |

Cuisson de votre viande BBB au choix:
Grillée avec crudités sans sauce / Beurre à l'ail / Maître d'Hotel
Poêlée avec sauce, sans crudités

Sauces au choix 3,00

Sauce nature jus de viande au beurre
Champignons crème ou Roquefort
Mexicaine: tomates, crème, poivrons, piquante
Béarnaise ou Poivre crème
Pizzaïola: tomates, oignons, ail, origan, vin blanc
San Marino: tomates, crème, champignons

# Les Accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés de spaghetti ou de frites

En supplément:

| | |
|---|---|
| Tagliatelle | 1,00 |
| Gratin dauphinois | 2,50 |
| Purée | 2,50 |
| Salade mixte mayonnaise ou vinaigrette | 5,00 |
| Poêlée de légumes «saison» | 6,50 |

# Les Escalopes Panées

Consultez les suggestions

| | | |
|---|---|---|
| MILANAISE | Escalope panée nature, crudités, citron | 19,00 |
| EN SAUCE | Crème, Champignons<br>Pizzaïola: tomate, oignons, vin blanc, ail, origan<br>Florentine: tomate, crème, ail<br>Mexicaine: tomate, crème, poivrons, piquante<br>Gorgonzola: crème, Gorgonzola<br>San Marino: tomate, crème, champignons | 19,00 |
| GRATINEES AU FROMAGE | Bolognaise: sauce tomate, jambon<br>Maison: sauce tomate, crème, champignons, jambon<br>Piémontaise: sauce crème, épinards, jambon | 22,00 |
| FARCIES DE JAMBON ET FROMAGE | Parmigiana: sauce tomate, oignons, vin blanc, ail, origan<br>Cordon bleu: sauce champignons, crème<br>Involtino della Mamma: sauce tomate, crème, ail | 23,00 |
| POELEES (NON PANEES) | Picata Lombarda: sauce citron, vin blanc, tomates fraîches | 21,00 |

# Les Pizze au feu de Bois

| | | |
|---|---|---|
| MARGHERITTA | tomates, mozzarella, basilic | 11,00 |
| BOLOGNAISE | sauce bolognaise, mozzarella, Parmesan | 11,50 |
| BOSCAÏOLA | tomates, mozzarella, champignons | 13,50 |
| CAMPAGNOLA | tomates, mozzarella, jambon | 14,00 |
| 4 FROMAGES | tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola | 15,00 |
| HAWAI | tomates, mozzarella, jambon, ananas | 14,00 |
| JAMBON, CHAMPIGNONS | tomates, mozzarella, jambon, champignons | 14,00 |
| MILANO | tomates, mozzarella, salami, champignons | 14,30 |
| REGINA | tomates, mozzarella, jambon, champignons, poivrons | 14,00 |
| CRUDAÏOLA | tomates fraîches, mozzarella, ail, roquette, Parmesan | 15,60 |
| 4 SAISONS | tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires | 14,50 |
| SAN MARINO | tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois olives noires, oeufs durs | 14,70 |
| CAPRICCIO | tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres œuf mi-cuit | 15,00 |
| TYROLIENNE | tomates, mozzarella, pancetta, champignons, brie | 15,00 |
| VESUVIO | tomates, mozzarella, viande hachée, lardons, oeuf mi-cuit | 15,30 |
| VEGETARIENNE | assortiment de légumes du jour, ail | 16,00 |
| MARINARA | tomates, mozzarella, assortiment de fruits de mer, ail | 17,00 |
| SCAMPI | tomates, mozzarella, scampi, crevettes roses, champignons, ail | 19,80 |
| PARME | tomates, mozzarella, artichauts, câpres, jambon de Parme roquette, Parmesan, huile d'olive | 18,40 |
| CARPACCIO | tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, Parmesan, huile d'olive au citron | 20,00 |

Chaque emballage effectué par nos soins vous sera facturé 0,50 cents

# Les Calzone

| | | |
|---|---|---|
| CAMPAGNOLA | tomates, mozzarella, jambon blanc | 17,50 |
| 4 FROMAGES | tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola | 18,20 |
| CAPRICCIO | tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres œuf mi-cuit | 18,50 |

Nous nous attachons à travailler des produit de qualité choisis auprès de fournisseurs de notre région:
Le saumon fumé de chez «Dawagne», Les frites fraîches belges, La viande d'élevage belge de notre région
Toutes nos préparations sont faites Maison et nos pâtes sont signées «Barilla» & «De Cecco»

Conformément à l'arrêté royal du 23/12/2014, mettant en œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non pré-emballés et devant l'impossibilité de noter sur nos menus tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, **merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergique à l'un ou l'autre produit.**

14 ALLERGÈNES JURIDIQUES: Gluten, Lactose, Soja, Poisson, Crustacés, Mollusques, Cacahuètes, Noix, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfite, Lupin et Oeufs.