



RISTORANTE ITALIANO

***Collezione
Inverno***

4 rue des Magnanarelles 34990 Juvignac

Tel. : 0951062251

Email : reservation@cera-una-volta.fr

Web: <https://cera-una-volta.fr/>

*Nos prix sont TTC, 10% et 20% TVA et services inclus. Règlements acceptés : espèces, carte de crédit, tickets restaurant.
La maison n'accepte pas de chèques. Merci de votre compréhension.*

Sas Albarus. RCS 91914321400014 Montpellier. Capital social 7500 €.

Les Formules le Midi

(Du lundi au vendredi le midi uniquement) Sauf pour les enfants...

Le Plat du jour 14.50€

Formule ½ pizza, salade , verre de vin ou bière 16.00€

*Pizza marqués d'un **

Formule enfant (-10ans) 9.00€

Petite pizza ou pâtes à la sauce tomate, à la crème, simplement nature ou petite lasagne

et un verre de sirop au choix

(Grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat, citron)

ANTIPASTI

	Assiette	Planche
Les Légumes grillés (Artichauts, Aubergines, Poivrons)	7.50€	21.00€
Assiette de Charcuteries (Cotto, Crudo, Spianata, Mortadelle, 'Nduja, Porchetta)	8.00€	23.00€
Assiette Mixte Mélange de légumes et de charcuteries	9.00€	
Et si on agrémentait votre assiette avec.....		
	Mozzarella di Bufala (125gr)	+6.00€
	Burrata(125gr)	+6.50€
	Burrata avec truffes(125gr)	+7.00€
"NEW" Vellutata di zucca Velouté de courge, crème de coco et muscade		7.00€
Ovetto carbonaro Oeuf pané, crème de fromage et guanciale croustillant		8.00€
Burratina Panée		10.00€
Pizzetta à la truffes Crème de champignons et Truffes d'été		11.00€
"NEW" Insalata di calamaro e patate salade d'encornet, pommes de terre, tomates, céleri, oignons rouge et olives		12.00€
Carpaccio de Boeuf Fines tranches de boeuf(VBF), copeaux de Grana Padano, tomates cerises et roquette		12.00€

Pour les accros à la mozza....

La Grande planche de Mozza Mozzarella di bufala (150 g), burrata (125 g), burrata avec truffe (125 g) accompagnées d'un pesto de pistache, d'une sauce tomate et d'une crème de champignons et lamelles de truffe claire d'été, salade.	21.00€
La Grande planche de Mixte Burrata (125 g), burrata avec truffe (125 g) accompagnées d'un mélange légumes et de charcuterie, salade	25.00€

Pizzas à base rouge

Margherita *	12.00€
<i>Sauce tomate, mozzarella de bufala Campana, grana Padano, basilic, olives</i>	
Funghi e prosciutto *	13.50€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc italien, champignons, olives, basilic</i>	
Napoletana *	14.00€
<i>Double sauce tomate, origan, poivre, câpres, anchois, olives, basilic</i>	
Capricciosa *	16.00€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc italien, champignons, artichauts rôtis, olives, basilic</i>	
Diavola	16.50€
<i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, 'nduja, champignons, oignons, olives, basilic</i>	
Quattro Formaggi	17.00€
<i>Sauce tomate, fromage de chèvre, scamorza, gorgonzola, grana Padano, olives, basilic</i>	
Quattro Stagioni	17.50€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, aubergines, artichauts, poivrons, ricotta de brebis salée, basilic, olives</i>	
Rucola e Spianata	18,50€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, roquette, spianata, grana Padano, olives</i>	
Trois petits cochons	19.00€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon cru italien, mortadella, spianata, ricotta de brebis salée, olives, basilic</i>	
Burratina e Crudo	20.00€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, burratina (125 g), jambon cru italien, grana Padano, olives, basilic</i>	
Calzone	19.00€
<i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc, champignons, scamorza, ricotta, œuf, salade mixte</i>	

Les Suppléments pizzas

Charcuteries Italiennes:	3.50€
<i>Jambon blanc , Jambon cru, Mortadelle, Spianata, 'Nduja, Porchetta.</i>	
Fromages:	
<i>Fiordilatte, Fromage de chèvre, Grana padano, Scamorza, Gorgonzola</i>	3.00€
<i>Mozzarella di Bufala</i>	6.00€
<i>Burrata</i>	6.50€
<i>Burrata avec truffes</i>	7.00€
Truffes d'été : 10gr	8.00€
Légumes / Salade Roquette / Oeufs	1.50€
<i>Artichauts, Poivrons, Aubergines, Oignons, Tomates Cerises, Champignons</i>	

Pizzas à base blanche

Vulcano *	16.50€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, gorgonzola, jambon blanc, coulis de vin rouge, oeuf, olives, basilic</i>	
Salmone belante	17.50€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, scamorza, fromage de chèvre, saumon fumé, tranche de citron, persillade, olives, basilic</i>	
“NEW” Zucca	17.50€
<i>Crème de courge, porchetta, gorgonzola, noix concassées, olives, basilic</i>	
“NEW” Porchetta	18.00€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, tomates cerises, porchetta, oignons, grana padano, olives, basilic</i>	
Bufala e verdure	18.50€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, aubergines grillées, poivrons, oignons blancs, mozzarella di bufala (125g), tomates cerises, basilic, olives et persillade.</i>	
Capriccio di Roma *	18,50€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, ricotta, artichauts rôtis, guanciale, tomates cerises confites, olives.</i>	
Mortadella	19.00€
<i>Crème fraîche, fiordilatte, tomates cerises, mortadella, pistaches concassées, coulis de pistache maison, burrata, pétales de grana padano, olives, basilic</i>	
Burratina e tartufo	20.00€
<i>Crème de champignons, fiordilatte, burrata avec truffe (125 g), oeuf, lamelles de truffe claire d'été, jambon blanc italien, grana Padano, olives, basilic</i>	
Calzone al tartufo	21.00€
<i>Crème de champignons, fiordilatte, Jambon blanc italien, oeuf, lamelles de truffe claire d'été, salade mixte</i>	

Les Salades Repas

(Toutes nos salades sont un mélange de salade verte, salade trévis, tomates cerises, oignons et grana padano)

Troupeau fondant	16.00€
<i>Salade mixte, 2 toasts de chèvre, 2 toasts de scamorza accompagnés de miel</i>	
“NEW” Burrata et jambon	17,50€
<i>Salade mixte, jambon cru italien, burrata frite</i>	
Pollo	18.00€
<i>Poulet pané, sauce César maison, oeuf, grana padano</i>	
“NEW” Insalata marinara	20.00€
<i>Salade mixte, pomme de terre, encornets, saumon fumé et anchois</i>	

Les Pâtes et Risottos

"NEW"	Gnocchi alla Norma <i>Gnocchis moelleux de pomme de terre avec aubergines, ricotta de brebis salée sauce tomate, basilic</i>	17,00€
	Linguines à la carbonara <i>Guanciale, jaunes d'œufs, pecorino, poivre</i>	17,00€
"NEW"	Lasagne à la bolognaise <i>Viande de boeuf, sauce tomate, carottes, oignons, céleri et salade mixte</i>	18,00€
"NEW"	Ravioli à l'encre de seiche et crustacés <i>et son fumée de coquillages au vin blanc et tomates cerises confites</i>	18,50€
	Linguines aux palourdes <i>Palourdes sautées au vin blanc avec ail, tomates et persil</i>	20,00€
"NEW"	Risotto à la courge, guanciale et biscuit amaretto	22,00€
	Tagliatelle cacio e pepe à la truffe d'été <i>Crème de pecorino, Grana padano, poivre et persillade</i>	24,00€

Uniquement les Jeudis et Vendredis soir

**Les Tagliatelles à la truffe flambées à la grappa Invecchiata
dans la Meule de Grana Padano**

Les Viandes/ Les Poissons

"NEW"	Involtini di pollo <i>Filet de poulet farci de spianata et scamorza façon cordon bleu et linguines.</i>	18.00€
"NEW"	Salmone Croccante <i>Pavé de saumon mi-cuit, chapelure croustillante et risotto.</i>	19.00€
"NEW"	Polpo alla griglia <i>Poulpe grillé, sauce vierge et écrasé pommes de terre truffé.</i>	21.00€
	Osso Buco à la Fiorentina <i>Jarret de veau(VBF) mijoté avec des tomates et accompagné de tagliatelles.</i>	22.00€
	Escalope à la milanaise <i>Escalope de veau (VBF) panée, tagliatelles à la sauce tomates</i>	25,00€

Les Desserts

Le Tiramisù	8,00€
<i>Mousse de mascarpone, boudoirs imbibés de café et rhum, cacao</i>	
La Pannacotta	7,00€
<i>Gelée de crème à la vanille nappée de coulis de fruits rouges maison, caramel ou chocolat</i>	
Le Fondant au chocolat	7,00€
Cannoli sicilien à la pistache	8,00€
<i>Tuile de biscuit farci de crème moelleuse de ricotta à la pistache et éclats de chocolat.</i>	
Café ou Thé Gourmet	8,50€
<i>Expresso ou Thé accompagné de mignardises</i>	
Dessert du moment	8,00€

Les Glaces Artisanales

"Maison Antolin" Maître Artisan Glacier depuis 1916

Les Crèmes glacées:	1 boule	3,00€
<i>Vanille, Chocolat Noir, Café, Noisette</i>	2 boules	5,00€
Les Sorbets:	3 boules	7,00€
<i>Citron , Fraises, Cerises, Mangue</i>		

Les Coupes Glacées

Dame blanche (3b.Vanille, sauce chocolat, chantilly)	8,00€
Chocolat liégeois (3b.Chocolat, sauce chocolat,chantilly)	8,00€
Café liégeois (3b.Café,Expresso, chantilly)	8,00€
Piémontaise (3b.Noisettes, coulis caramel ,noisettes, chantilly)	8,00€
Griottines (3b.Cerises,Amarena au sirop et chantilly)	8,00€
Colonel (2b Citron, vodka)	9,50€
Irish coffee (2b Café, whisky chaud,chantilly)	9,50€

Et Pour Finir...

Le café Moka	<i>Pour 2</i>	4,00€
<i>Le véritable espresso italien</i>	<i>Pour 3/4</i>	6,50€
<i>(préparé par le chef)</i>		
Expresso/Décaféiné		2,00€
Double Expresso		3,00€
Thé		3,50€
Cappuccino		4,00€