



**RISTORANTE ITALIANO**

**Collezione  
Estate**

*4 rue des Magnanarelles 34990 Juvignac*

*Tel. : 0951062251*

*Email : [reservation@cera-una-volta.fr](mailto: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 €

# Le Midi

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

**Le Plat du jour** 14.50€

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

*Pizza marqués d'un \**

**Formule enfant** (-10 ans) 10.00€

*Petite pizza ou pâtes à la sauce tomate, à la crème, au pesto de pistache ou simplement nature*

*Boule de glace (Vanille, Chocolat Noir, Café, Noisette, Citron , Fraises, Cerises, Mangue)*

*et un verre de sirop au choix*

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

---

## ANTIPASTI

	Assiette	Planche
<b>Les Légumes grillés</b>	8.00€	21.00€
<i>(Artichauts, Aubergines, Poivrons)</i>		
<b>Assiette de Charcuteries</b>	10.00€	23.00€
<i>(Crudo, Spianata, Mortadelle, Porchetta)</i>		
<b>Assiette de Fromages</b>	12.00€	
<i>Gorgonzola, Provolone et Pecorino picante</i>		
<b>Assiette Mixte</b>	14.00€	
<i>Mélange de légumes, de charcuteries et fromages</i>		

*Et si on agrémentait votre assiette avec.....*

*Mozzarella di Bufala (125gr) +6.00€*

*Burrata(125gr) +6.50€*

*Burrata avec truffes(125gr) +7.00€*

**La Grande planche italienne.... A partager ou pas** 25.00€

*Mozzarella di bufala (150 g), burrata (125 g), burrata avec truffe (125 g), spianata piquante, jambon cru, mortadella, n'duja, porchetta, gorgonzola, pecorino piccante, provolone, tomates séchées, olives et focaccina maison.*

# LES ENTRÉES

<b>"NEW"</b>	<b>Caprese</b>	9.00€
	<i>Mozzarella di Bufala, tomates coeur de boeuf , basilic frais et huile d'olive</i>	
	<b>Ovetto carbonaro</b>	9.50€
	<i>Oeuf pané, crème de fromage et guanciaie croustillant</i>	
	<b>Pizzetta à la truffes</b>	11.00€
	<i>Crème de champignons et Truffes d'été</i>	
<b>"NEW"</b>	<b>Bruschetta del mare</b>	12.00€
	<i>Bruschetta stracciatella et anchois, bruschetta saumon fumé, citron poivre rose et salade</i>	
<b>"NEW"</b>	<b>Insalata di calamaro</b>	12.00€
	<i>Salade d'encornet aux tomates cerises, carottes, olives, amandes, citron, piment, menthe fraîche et oignons confits.</i>	
	<b>Carpaccio de Boeuf</b>	12.00€
	<i>Fines tranches de boeuf(VBF), copeaux de Grana Padano, tomates cerises et roquette</i>	

## Les Salades Repas

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

<b>"NEW"</b>	<b>Salade Caprese</b>	16.00€
	<i>Mozzarella di Bufala, roquette, basilic frais, huile d'olive, et tomates coeur de boeuf</i>	
<b>"NEW"</b>	<b>Salade Mortadella Stracciatella</b>	17,50€
	<i>Salade mixte, mortadella, stracciatella, tomates cerises, roquette, pesto de pistache et éclats de pistaches</i>	
	<b>Pollo</b>	18.00€
	<i>Poulet pané, sauce César maison, oeuf, grana padano</i>	
<b>"NEW"</b>	<b>Insalata marinara</b>	20.00€
	<i>Salade mixte, encornets, saumon fumé, anchois, tomates cerises, carottes, olives, amandes, citron, piment, oignons confits et menthe fraîche.</i>	

## Pizzas à base rouge

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

## Les Suppléments pizzas

<b>Charcuteries Italiennes:</b>	3.50€
<i>Jambon blanc, Jambon cru, Mortadelle, Spianata, 'Nduja, Porchetta.</i>	
<b>Fromages:</b>	
<i>Fiordilatte, Fromage de chèvre, Grana padano, Scamorza,</i>	
<i>Gorgonzola, Provolone</i>	3.00€
<i>Mozzarella di Bufala</i>	6.00€
<i>Burrata</i>	6.50€
<i>Burrata avec truffes</i>	7.00€
<b>Légumes / Salade Roquette / Oeufs</b>	2.50€
<i>Artichauts, Poivrons, Aubergines, Oignons, Tomates Cerises, Champignons</i>	
<b>Truffes d'été : 10gr</b>	8.00€

## Pizzas à base blanche

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

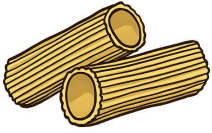
## Les Spécialités de notre Chef Salvatore

<b>Risotto du moment</b>	20,00€
<b>Palourdes</b>	22,00€
<i>Linguines aux palourdes sautées au vin blanc avec ail, tomates et persil</i>	
<b>Calamarata</b>	23,00€
<i>Pâtes calamarata aux gambas et encornet et sa bisque maison</i>	
<b>Caccio e pepe à la truffe d'été</b>	24,00€
<i>Tagliatelles à la crème de pecorino, Grana padano, poivre et persillade</i>	

# Composer votre assiette

Choisissez vous mêmes vos pâtes et votre sauce....

## Les Pâtes:



RIGATONI



GNOCCHI



TAGLIATELLE



LINGUINE

## Les Sauces:

<b>"NEW" Amatriciana</b>	17,00€
<i>Sauce tomate, guanciale, pecorino et poivre</i>	
<b>Carbonara</b>	18,00€
<i>Guanciale, jaunes d'oeufs, pecorino, poivre</i>	
<b>"NEW" Arrabbiata</b>	16,00€
<i>Sauce tomate, ail, piment et persil</i>	
<b>"NEW" Pesto de pistache</b>	18,00€
<i>Pesto de pistache et éclats de pistache</i>	<i>Sup. Stracciatella</i> +2,50€

## Les Viandes/ Les Poissons

<b>"NEW" Involtini di pollo</b>	18.00€
<i>Filet de poulet (UE), farci de spianata et scamorza façon cordon bleu et linguines.</i>	
<b>"NEW" Pesce spada alla siciliana</b>	19.00€
<i>Espadon grillé, tomates, olives, câpres, citron, basilic frais et pommes de terre</i>	
<b>"NEW" Calamari alla griglia</b>	21.00€
<i>Tentacules de calamar géant grillées, sauce vierge et écrasé de pommes de terre truffé.</i>	
<b>"NEW" Tartare de boeuf à l'italienne</b>	22.00€
<i>Tartare de boeuf(VBF), condiment aux tomates séchées et câpres, copeaux de grana padano, roquette et pommes de terre.</i>	
<b>Escalope à la milanaise</b>	25,00€
<i>Escalope de veau (VBF) panée, tagliatelles à la crème de pecorino.</i>	

## Les Desserts

<b>Le Tiramisù</b>	8,00€
<i>Mousse de mascarpone, boudoirs imbibés de café et rhum, cacao</i>	
<b>La Pannacotta</b>	7,00€
<i>Gelée de crème à la vanille nappée de coulis de fruits rouges maison, caramel ou chocolat</i>	
<b>Le Fondant au chocolat</b>	7,00€
<b>Salade de Fruits de saison</b>	8,00€
<b>Cannoli sicilien à la pistache</b>	8,00€
<i>Tuile de biscuit farci de crème moelleuse de ricotta à la pistache et éclats de chocolat.</i>	
<b>Café ou Thé Gourmet</b>	8,50€
<i>Expresso ou Thé accompagné de mignardises</i>	
<b>Dessert du moment</b>	8,00€
<b>Assiette de Fromages</b>	12,00€
<i>Gorgonzola, Provolone et Pecorino picante</i>	

## Les Glaces Artisanales

*"Maison Antolin" Maître Artisan Glacier depuis 1916*

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

## Les Coupes Glacées

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

## Et Pour Finir...

<b>Le café Moka</b>	<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>		
<b>Expresso/Décaféiné</b>		2,00€
<b>Double Expresso</b>		3,00€
<b>Thé</b>		3,50€
<b>Cappuccino</b>		4,00€