



## RISTORANTE ITALIANO

*4 rue des Magnanarelles 34990 Juvignac*

*Tel. : 0951062251*

*email : ceuv.juvignac@gmail.com*

*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...*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Le Plat du jour</b>   | 14.00€ |
| <b>Formule ½ pizza, salade , verre de vin ou bière</b><br><i>Pizza marqués d'un *</i>  | 15.50€ |
| <b>Formule enfant</b> (-10ans)<br><i>Petite pizza ou pâtes à la sauce tomate, à la crème, au pesto ou simplement nature<br/>et un verre de sirop au choix<br/>(Grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat, citron)</i> | 8.00€  |

---

## La Burrata & Les Entrées

*Assiette de Légumes grillés(Artichauts, Aubergines, Poivrons)* 6.50€

*Assiette de Charcuteries(Crudo, Porchetta, Spinata)* 7.00€

*Assiette Mixte* 8.00€

*Vous avez la possibilité d'agrémenter votre assiette avec:*

*Mozzarella di Bufala(65gr) +4.00€*

*Burrata(65gr) +4.50€*

*Burrata avec truffes(65gr) +5.00€*

*Focaccia à la truffe* 10.00€

*Carpaccio de Boeuf (VBF), copeaux de parmesan, tomates et roquette* 12.00€

*Tartare Thon au gingembre et sa salade* 13.00€

## Les Planches

*(À partager....ou pas!!)*

**Légumes** 21.00€

*Poivrons, aubergines et artichauts grillés, friarielli, blettes sautées, tomates séchées, salade.*

**Charcuteries** 23.00€

*Jambon cru italien, spianata, 'nduja, jambon blanc, porchetta, salade.*

**Mozzarelles** 23.00€

*Mozzarella di bufala (150 g), burrata (125 g), burrata à la truffe (125 g) accompagnées d'un pesto à la genovese, d'une sauce tomate et d'une crème de champignons et lamelles de truffe claire d'été, salade.*

**Mixte** 25.00€

*Burrata (125 g), burrata à la truffe (125 g), jambon cru italien, spianata, coppa, artichauts grillés, friarielli, blettes sautées, tomates séchées, salade.*

## Pizzas à base rouge

|   |        |
|---|--------|
| <b>Margherita *</b>   | 11.00€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella de bufala Campana, grana Padano basilic, olives</i>   |        |
| <b>Funghi e prosciutto *</b>  | 12.50€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc italien, champignons, olives, basilic</i>  |        |
| <b>Napoletana *</b>   | 13.50€ |
| <i>Sauce tomate, origan, poivre, câpres, anchois, olives, basilic</i>   |        |
| <b>Capricciosa *</b>  | 15.00€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc italien, champignons, artichauts marinés maison, olives, basilic</i>               |        |
| <b>Diavola</b>  | 15.50€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, 'nduja, champignons, oignons, olives, basilic</i>   |        |
| <b>Quattro Formaggi</b>   | 16.00€ |
| <i>Sauce tomate, fromage de chèvre, scamorza, gorgonzola, grana Padano, olives, basilic</i>                                   |        |
| <b>Quattro Stagioni</b>   | 16.50€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, aubergines, artichauts, poivrons, ricotta de brebis salée, basilic, olives</i>                  |        |
| <b>Crudo e Grana</b>  | 17,50€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon cru italien, grana Padano, olives, basilic</i>   |        |
| <b>Les trois petits cochons</b>   | 18.00€ |
| <i>Sauce tomate, fiordilatte, jambon cru italien, porchetta, spianata Brianzola, ricotta de brebis salée, olives, basilic</i> |        |
| <b>Burratina e Crudo</b>  | 19.00€ |
| <i>Sauce tomate, burratina entière (125 g), jambon cru italien, grana Padano, olives, basilic</i>                             |        |
| <b>Calzone</b>  | 18.00€ |
| <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, Porchetta, Spianata, 'Nduja.</i> |       |
| <b>Fromages:</b>   |       |
| <i>Fiordilatte, Fromage de chèvre, Grana padano, Scamorza.</i> | 3.00€ |
| <i>Mozzarella di Buffala</i>                                   | 4.00€ |
| <i>Burrata</i>   | 4.50€ |
| <i>Burrata à la truffes</i>                                    | 5.00€ |
| <b>Truffes: 10gr</b>   | 8.00€ |

## Pizzas à base blanche

|   |        |
|---|--------|
| <b>Vulcano *</b>  | 15.00€ |
| <i>Crème épaisse, fiordilatte, gorgonzola, jambon blanc, coulis de vin rouge, oeuf, olives, basilic</i>   |        |
| <b>Bianchina *</b>  | 16.50€ |
| <i>Crème épaisse, fiordilatte, fromage de chèvre, coulis de vin rouge, Grana Padano, olives, basilic</i>  |        |
| <b>Salmone belante</b>  | 16.50€ |
| <i>Crème épaisse, scamorza, fromage de chèvre, saumon fumé, olives, tranche de citron, olives, basilic</i>  |        |
| <b>Bufala e verdure</b>   | 17.50€ |
| <i>Crème épaisse, aubergines grillées, poivrons, oignons blancs, mozzarella di bufala (125g), tomates cerises, basilic, olives</i>  |        |
| <b>Contadina</b>  | 17.50€ |
| <i>Crème de champignons, fiordilatte, jambon cru italien, tomates séchées, grana Padano, olives, basilic</i>  |        |
| <b>Porchetta</b>  | 18,50€ |
| <i>Crème épaisse, fiordilatte oignons, tomates cerises, porchetta, vinaigre balsamique, grana padano, tranche de citron, olives, basilic</i>                                |        |
| <b>Burratina e tartufo</b>  | 19.00€ |
| <i>Crème de champignons, burratina entière à la truffe (125 g), lamelles de truffe claire d'été, fiordilatte, jambon blanc italien, grana Padano, oeuf, olives, basilic</i> |        |
| <b>Calzone al tartufo</b>   | 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 trévise, tomates cerises, oignons et grana padano)*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Le troupeau fondant</b>  | 16.00€ |
| <i>Salade mixte, 2 toasts de chèvre, 2 toasts de scamorza accompagnés de miel</i> |        |
| <b>Végétarienne</b>   | 17.00€ |
| <i>Salade mixte, aubergines grillées, poivrons grillés, artichauts rôtis.</i>     |        |
| <b>Jambon et burratina</b>  | 17.50€ |
| <i>Salade mixte, jambon cru italien, burrata (125 g)</i>                          |        |
| <b>Dégustation</b>  | 19.00€ |
| <i>Salade mixte, burrata (125 g), friarielli, anchois, saumon fumé.</i>           |        |

## Les Pâtes et Risottos

|   |         |
|---|---------|
| <b>Fusilli au Pesto à la Sicilienne</b><br><i>Mélange de Basilic, Amandes, Tomates, ricotta et grana Padano</i> | 16,00€  |
| <b>Linguines à la carbonara</b><br><i>guanciaie, jaunes d'œufs, pecorino</i>                                    | 16,00€  |
| <b>Gnocchi de pommes de terre à la crème de saumon fumé</b>   | 16,50 € |
| <b>Raviolis ricotta et épinards</b><br><i>sautés au beurre et sauge</i>   | 17,00€  |
| <b>Lasagne du chef</b><br><i>selon inspiration du moment</i>  | 17,00€  |
| <b>Linguines aux palourdes</b><br><i>sautés au vin blanc avec ail, tomates et persil</i>                        | 19,00€  |
| <b>Risotto aux cèpes</b>  | 20,00€  |
| <b>Tagliatelle cacio e pepe à truffe</b>  | 23,00€  |

---

**Uniquement les Jeudis et Vendredis soir**

27.00€

**Les Tagliatelles à la truffe flambées à l'Armagnac  
dans la Meule de Grana Padano**

---

## Les Viandes

|   |        |
|---|--------|
| <b>Osso Buco à la Fiorentina</b><br><i>Jarret de veau(VBF) mijoté avec des tomates et accompagné de tagliatelles.</i>                                 | 19,00€ |
| <b>Saltimbocca alla Romana</b><br><i>Viande de veau (VBF), tranche de jambon cru italien, scamorza et sauge accompagné de légumes.</i>                | 21,00€ |
| <b>Escalope à la milanaise</b><br><i>Escalopes de veau (VBF) panée accompagnée de tagliatelles en crème de Grana Padano, ricotta de brebis salée.</i> | 24,00€ |

## Les Desserts

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tiramisù traditionnel</b>   | 7,50€ |
| <i>Mousse de mascarpone, boudoirs imbibés de café et rhum, cacao</i>                             |       |
| <b>Tiramisù exotique</b>   | 7,00€ |
| <i>Mousse de mascarpone, spéculoos imbibés au lait de coco, cacao</i>                            |       |
| <b>Panna cotta</b>   | 6,50€ |
| <i>Gelée de crème à la vanille nappée de coulis de fruits rouges maison, caramel ou chocolat</i> |       |
| <b>Cannoli à la sicilienne</b>   | 7,00€ |
| <i>Tuile de biscuit farci de crème de ricotta aux éclats de chocolat noir</i>                    |       |
| <b>Café ou Thé Gourmet</b>   | 8,00€ |
| <i>Expresso ou Thé accompagné de mignardises</i>   |       |
| <b>Dessert du moment</b>   | 7,00€ |

## Les Glaces

|   |                 |       |
|---|-----------------|-------|
| <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> (2b. Chocolat, 1b. Vanille, sauce chocolat, chantilly)       | 8,00€ |
| <b>Café liégeois</b> (2b. Café, 1b. Vanille, Expresso, chantilly)                     | 8,00€ |
| <b>Piémontaise</b> (2b. Noisettes, 1b. Vanille, coulis caramel ,noisettes, chantilly) | 8,00€ |
| <b>Griottines</b> (2b. Cerises, 1b Vanille, cerises 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>                  | Pour 2   | 4,00€ |
| <i>Le véritable espresso italien</i> | Pour 3/4 | 6,50€ |
| <i>(préparé par le chef)</i>         |          |       |
| <b>Expresso/Décaféiné</b>            |          | 1,90€ |
| <b>Double Expresso</b>               |          | 3,00€ |
| <b>Thé</b>                           |          | 3,50€ |
| <b>Cappuccino</b>                    |          | 4,00€ |