

DEAUVILLE

Santa Lucia

RISTORANTE

PIZZA

DAL 1978

ANTIPASTI

à partager

POUSSES D'ÉPINARD <i>ricotta, pignons grillés</i>	12,5
JAMBON DE PARME	14,5
FOCACCIA <i>herbes et fleur de sel aglio e peperoncino</i>	7 10
CARPACCIO DE THON <i>cébettes et basilic</i>	15
GORGONZOLA À LA CUILLÈRE <i>noisettes et amandes</i>	14
POIVRONS RÔTIS <i>ail, anchois et huile d'olive</i>	12
TOMATES BIEN ASSAISONNÉES <i>oignons et cébettes</i>	13,5
TOMATES ET MOZZARELLA <i>basilic</i>	15,5
STRACCIATELLA <i>poivre citron et huile d'olive</i>	13,5

Burrata

BURRATA 12 <i>huile d'olive et basilic</i>	
BURRATA, TOMATES ASSAISONNÉES 15,9 <i>basilic</i>	
BURRATA, JAMBON DE PARME 16	
BURRATA, TRUFFE 25 <i>roquette et huile d'olive</i>	

AUBERGINES <i>alla parmigiana</i>	15,5
MOZZARELLA <i>alla milanese</i>	13,5
FRITTO D'ÉPERLANS <i>creamy spicy</i>	12
FRITTO DE CALAMARS <i>creamy spicy</i>	17,5

VINS

au verre

SPUMANTI

PROSECCO Extra Dry Bolla
POMMERY Brut Silver



coupe 12cl
7,1
13

VINS ITALIENS

Bianco

DOC ORVIETO Bigi 6,1
IGT PIANO MALTESE Tenuta Rapitala 7,1

Rosso

DOCG CHIANTI SUPERIORE Poderi Melini 6,7
DOC MONTEPULCIANO Cantina Zaccagnini 8,8

VINS FRANÇAIS

Blanc

IGP SABLE DE CAMARGUE, Chardonnay Royal de Jarras 7,6
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 8,8

Rosé

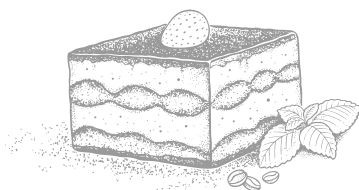
SOURCE DE ROSEBLOOD IGP Méditerranée 7,5
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON AOP Coteaux Varois en Provence 9,5

Rouge

PUISSEGUIN SAINT ÉMILION, Château Branda 2015 6,6
CÔTES DU RHÔNE, Famille Perrin 7,1

DESSERTS *et fromage*

CAMEMBERT RÔTI <i>au feu de bois</i>	14,5
GORGONZOLA À LA CUILLÈRE <i>noisettes et amandes</i>	14
AFFOGATO <i>Espresso, glace vanille</i>	8,5
TIRAMISU	12
CREME BRÛLÉE	9,5
MI-CUIT AU CHOCOLAT <i>glace vanille</i>	12
PANNA COTTA <i>coulis de fruits rouges</i>	9
PROFITEROLES <i>glace vanille, sauce chocolat</i>	12
MOUSSE AU CHOCOLAT	10
PIZZA <i>pommes flambées au Calvados</i>	11,5
<i>nutella</i>	10,5
GLACES & SORBETS	
<i>Vanille • chocolat • café • pistache • rhum raisin</i>	
<i>mangue • fraise • citron</i>	
2 BOULES 7	3 BOULES 8,5
SANTA LUCIA <i>vanille, pistache, amarena, chantilly</i>	10,5
DAME BLANCHE	10
GLACE TATIN	10,5
CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS	10



SPÉCIALITÉS *au feu de bois*

PIZZA MERAVIGLIOSO 19
crème, pesto, roquette, tomates confites, pignons, burrata

DEMI LANGOUSTE 49,5
au piment d'Espelette et spaghetti à l'ail

LASAGNE DELLA MAMMA 22
bolognaise, parmesan, béchamel, tomates

GAMBAS SAUVAGES 45,5
rôties à l'huile d'olive et spaghetti à l'ail

PIZZA 11,5
pommes flambées au Calvados

CAMEMBERT RÔTI 14,5

VIANDES



ESCALOPE DE VEAU <i>alla milanese</i>	20,5
CARPACCIO DE BŒUF <i>parmesan et roquette</i>	20,5
ESCALOPE SANTA LUCIA GRATINÉE <i>tomate et mozzarella</i>	22,5
OSSO BUCCO DE VEAU <i>della nonna, bien mijoté</i>	24
ESCALOPINE DE VEAU <i>au Marsala</i>	23
FILET DE BŒUF <i>sauce au poivre</i>	39



POISSONS

GRAND CARPACCIO DE THON <i>frites</i>	28
DAURADE ROYALE <i>rôtie au citron</i>	29
GAMBAS SAUVAGES <i>rôties à l'huile d'olive et spaghetti à l'ail</i>	45,5

ACCOMPAGNEMENTS
frites • courgettes rôties • pâtes • roquette parmesan

PIZZA

au feu de bois



MARGHARITA 14

Tomate • mozzarella fior di latte • basilic

4 FROMAGES 18

Tomate • gorgonzola • parmesan • mozzarella fior di latte • chèvre

NORMANDE 16

Crème • mozzarella fior di latte • champignons • parmesan

PARMA 19

Crème • jambon de Parme • mozzarella fior di latte • champignons • parmesan

CHÈVRE MIEL 18

Crème • chèvre • miel • romarin • noix

CAPRICCIOSA 18

Tomate • mozzarella fior di latte • champignons • artichauts • olives

REGINA 16

Tomate • jambon • champignons • mozzarella fior di latte

DIAVOLA 16

Tomate • saucisse piquante • mozzarella fior di latte

NAPOLITAINE 16

Tomate • mozzarella fior di latte • anchois • câpres

ANGELO 19

Tomate • mozzarella fior di latte • thon • œuf

ROCCO 15

Tomate • ail • basilic • parmesan

PAYS D'AUGE 18

Crème • camembert • Pont-l'Évêque fermier

GIRO 19

Crème • saumon fumé • aneth

CALZONE 17

Tomate • jambon • mozzarella • œuf

TRUFFE 41,5

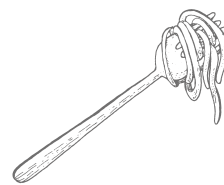
Crème • mozzarella fior di latte • champignons • tartufatta • copeaux de truffe

CAVIAR 30gr 70,5

Crème • caviar



PASTA



AL LIMONE 15

crème et zestes de citron, linguini

VONGOLE 27,5

palourdes, tomates, ail, linguini

SALMONE 22,5

saumon frais et fumé, citron, épinards, penne

CARBONARA 19,5

lardons, pecorino, œuf, spaghetti

POMODORO 13,5

tomate, ail, basilic, linguini

LASAGNE DELLA MAMMA 22

bolognaise, parmesan, béchamel, tomates

MEAT BALLS 20,5

boulettes de viande, tomates, spaghetti

BOLOGNESE 20,5

sauce tomate cuisinée, veau, spaghetti

PESTO 18,5

basilic, parmesan, pignons, straciatella, penne

TRUFFE 40

crème de truffe, pecorino, copeaux de truffe, penne

CACIO E PEPE 20,9

crème, pecorino, poivre, linguini

AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO 17
ail émincé, huile d'olive et piment, linguini

CAVIAR 70

crème, zestes de citron, caviar, linguini



MENU BAMBINI 14

Linguini pomodoro ou Spaghetti bolognaise
Pizza Margharita ou Regina
1 boule de glace