



PIZZA

Focaccia (tomates cerise, parmesan, huile à l'ail, basilic, origan)	9,50	Pugliese (tomate, mozzarella fior di latte, brocolis, saucisse italienne piquante)	16,50
Margherita Z (tomate, mozzarella fior di latte)	11,50	La Galatéo (tomate, mozzarella fior di latte, peperoni Sott'olio, capperi, acciughe)	16,50
Jambon (tomate, mozzarella fior di latte, jambon)	13,50	Végétarienne (tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, poivrons, champignons, olives)	15,00
Parmigiana (tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, aubergines)	16,00	Salentina (tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, scampis, tomates cerise)	17,50
4 fromages (tomate, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, bel paese)	16,00	Hawaïenne (tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas)	14,50
Scampis (tomate, mozzarella fior di latte, scampis, huile à l'ail, tomates cerises, origan)	16,50	Cinquestelle (tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, salami, jambon, champignons)	18,00
San Daniele (tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme)	16,50	Stellata (tomate, mozzarella, 4 fromages, ricotta)	18,00
Carpaccio (tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf Salers, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises)	16,50	Tronchetto (tomate, mozzarella, jambon, roquette, tomates cerise, copeaux de parmesan)	18,00
Fruits de mer (tomate, mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail)	17,00	Caprina (tomate mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel)	15,50
Milanaise (tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, oignons, oeuf)	15,50	Tartufata (tomate, mozzarella fior di latte, crème de truffes, saucisse italienne, basilic)	18,50
Napolitaine (tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, câpres)	14,50		
Burrata (tomate, mozzarella fior di latte, burrata, copeaux de parmesan, jambon de parme, roquette)	18,50		

LES SUPPLÉMENTS

Oignons, piments	1,50
Ananas, anchois, olives vertes ou noires, brocolis, champignons, parmesan, poivrons, œuf	2,00
Mozzarella fior di latte, câpres, chorizo, roquette, artichauts, fromage de chèvre	2,50
Bolognaise, aubergines, tomates cerises, thon, jambon, gorgonzola, bel paese, lardons	2,50
Jambon de parme, scampis, olives taggiasche, saucisse italienne, mozzarella di bufala, blanc de poulet	3,50
Saumon, burrata, fruits de mer, carpaccio Salers	4,50

MENU



Il Galateo

CUISINE ITALIENNE AUTHENTIQUE



ANTIPASTI FREDI

Antipasti di salumi e formaggio D.O.P (1 pers.)	17,00
L'antipasti de charcuteries et fromages labellisés (idéal à partager)	32,00
Carpaccio di manzo Salers Carpaccio de bœuf Salers	17,00

Carpaccio di salmone Carpaccio de saumon écossais	18,00
Mozzarella caprese di « Bufala » Mozzarella Bufala campana D.O.P, tomates cerises datterini & basilic	14,00

ANTIPASTI CALDI

Pane fritto con stracciatella, prosciutto di Parma e pomodorini	16,00
Pâte à pizza frite, stracciatella, jambon de Parme & tomates fraîches (idéal à partager)	
Parmigiana di melanzane Parmigiana aux aubergines	16,00
Gamberi all'aglio con pane profumato basilico & origano	17,00
Scampis à l'ail, émietté de pain parfumé au basilic & à l'origan	
Polipetti moscardini alla Luciana	18,00
Petits poulpes sur fond d'ail relevé aux piments & tomates cerises persillées	

Misto di cozze e vongole con bruschette Duo de moules & vongole	19,00
Crochette di formaggio artigianali con prezzemolo fritto	15,00
Croquettes de fromage artisanales & persil frit	
Tavola di terra e di mare	48,00
Planche « terre & mer » pour 2 personnes (idéale à partager) Assortiment de produits italiens labellisés de saison : charcuteries, fromages, fruits de mer & inspiration du chef	

PRIMI PIATTI DI PASTA

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Italie, le premier plat est souvent une pâte variant selon l'humeur du chef.

Spaghetti aglio, oli e pomodorini Spaghetti à l'huile, à l'ail & tomates fraîches	16,00
Ravioli di ricotta e spinaci, pomodorino del Piennolo	18,00
Ravioles ricotta-épinards, tomates Piennolo jaunes	
Fusilli al ragù Pugliese	19,00
Fusilli à la chair de saucisse italienne, bœuf & crème de fromages	
Spaghetti ai frutti di mare	28,00
Spaghetti aux fruits de mer (vongole, moules & gambas)	
Spaghetti alle vongole veraci	24,00
Spaghetti aux véritable vongole	
Pappardelle al tartufo nero	21,00
Pappardelle à la crème de truffes	

Lasagne fatte in casa Lasagne maison	16,00
Spaghetti carbonara	17,00
L'authentique : guanciale, œuf, pecorino romano D.O.P et poivre noir	
Version crème fraîche & lard	15,00
Gnocchi di patata fatti in casa, pomodori & stracciatella	21,00
Gnochi de pomme de terre faits maison, tomates fraîches et stracciatella	
Rigatoni con crema di pistacchi, burrata & scorza di limone	24,00
Rigatoni à la crème de pistaches, burrata & zestes de citron	

Toutes nos pâtes sont cuites « al dente » selon la tradition italienne.
Si vous les souhaitez « plus cuites », merci de nous le préciser.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La cuisson « al dente » est bien meilleure pour la digestion.

I TRADIZIONALI

Bolognese / Napoletana / Pesto	17,00
--------------------------------	-------

PIATTI PER I BAMBINI

Bolognese / Napoletana / Pesto	12,00
Ravioli ricotta & crema	14,00
Pièce du boucher / escalope milanaise (accompagnements : frites / pâtes)	15,00

SECONDI CARNE

Scaloppina di vitello alla parmigiana Escalope de veau panée, sauce napolitaine, aubergines et parmesan Accompagnement : spaghetti à la sauce tomate	24,00	Tagliata di Manzo Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerise & copeaux de parmesan	29,00
Scaloppina di vitello alla milanese Escalope de veau panée Accompagnement : spaghetti à la sauce tomate	22,00	Costata del Galateo Entrecôte selon arrivage	32,00
Filetto di manzo Filet de boeuf	26,00	Pancetta di maiale alla griglia con verdura Pancetta grillée & légumes (cuisson basse température)	22,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de : frites / croquettes ou spaghetti à la Napolitaine

SUPPLEMENTO ACCOMPAGNAMENTI

Salsa al formaggio / al pepe verde / ai funghi Sauce fromage / poivre vert / champignons	5,00
Insalata mista / verdura cotta Salade mixte / légumes cuits	5,00

SECONDI PESCE

Fritto misto di pesce Mélange de poissons frits selon arrivage & pêche du jour Accompagnements : frites & salade	29,00
Trancio di salmone mediterraneo Pavé de saumon, olives taggiasche, câpres, origan & persil Accompagnements : frites & salade	26,00
Filetto di branzino Bar de ligne rôti au four, écrasé de pommes de terre au citron, olives Taggiasche, tomates Datterino & légumes de saison	33,00

DOLCE

Tiramisu alla moka Tiramisu servi en cafetière italienne	9,00
Panna cotta del giorno Panna cotta du jour	8,00
Signora bianca / Signora nera / Sorbetto 3 sapori / Brésilienne Dame blanche / Dame noire / Sorbet 3 boules / Brésilienne	10,00
Bomba Il Galateo COUP DE COEUR Spécialité de bombe artisanale	10,00
Crema bruciata allo zucchero di canna e vaniglia Crème brûlée à la vanille-cassonade	10,00
Sélection fromagère italienne labellisée (1 pers.)	14,00
Sélection fromagère italienne labellisée (2 pers.)	24,00



DRINKS



LES COCKTAILS



MOJITO

8,50€

Lime, sucre de canne, menthe, rhum blanc, eau pétillante



COSMOPOLITAN

8,50€

Lime, cointreau, vodka, jus de cranberry



GIN TONIC

12,00€

Sélection du patron



MOJITO FRAISE

10€

Lime, sucre de canne, menthe, rhum brun, eau pétillante, fraises



AMARETTO SOUR

9,00€

Lime, jus d'orange, amaretto



GIN TONIC

12,00€

Boigin, Ecorce d'agrumes, Silvio Carta



SPRITZ

8,50€

Apérol, Prosecco, eau pétillante



NEGRONI DELLA CASA

9,50€

Bitter Roma, Vermouth, Gin sardo



AMERICANO

9,00€

Campari, Martini Rosso, eau pétillante



BELLINI

8,00€

Prosecco, jus de pêche

LES APÉRITIFS

Rosso Antico	6€
Équivalent porto	
Martini Rouge/Blanc	6€
Cynar	6€
Coupe de Prosecco	8€
Doc extra dry (Treviso)	
Bitter Roma	6€
Équivalent campari (100% naturel)	
Pineau	6€
Ricard	6€
Batida	6€
Picon vin blanc	8€
Accompagnement	2€

LES BIÈRES

Peroni Nostra Azzurro	4€
Ichnusa non filtrata	5€
Orval	7€
Paix Dieu	7€
Lette brune	5€
Lette blonde	5€
Triple Karmeliet	5€



Il Galateo

LES SOFTS

Coca-cola/zéro	2,80€
Jus pomme cerise	2,80€
Fanta orange	2,80€
Fuze tea/pêche	2,80€
Aranciata Rossa Bio	3,50€
Acqua panna (plate) 50cl	4,90€
San pellegrino 50cl	4,90€

LES DIGESTIFS

Amaretto Accademia	7€
Amaro del capo	7€
Averna	6€
Vecchia Romagna	8€
Sambucca Secolare	7€
Limoncello	7€



POUR LES AMATEURS DE PRODUITS EXCLUSIFS

Demandez notre sélection
de digestifs Luigi Francoli

BOISSONS CHAUDES

Espresso Mauro caffè	3€
Grand Espresso Mauro caffè	3€
Thé	4€
Capuccino crème de lait	3,50€
Italian coffee	9€



WHISKIES ET RHUMS PREMIUMS



GENTLEMAN JACK

9,00€



DRUMSHANBO

11,00€



STRONACHIE 10

9,00€



SCARABUS

9,00€



CANAOAK

9,00€



DON PAPA MASSKARA

11,00€



RHUM DÉCOUVERTE

9,00€



ZACAPA 23

11,00€