

Patanella



RESTAURANT & PIZZERIA

Boissons non alcoolisées

Sirop à l'eau 25cl.....	2.50€
Limonade 33cl	3.00€
Diabolo, Coca Cola, coca zéro, Orangina, Schweppes, Perrier, Sprite 33cl.....	4.00€
Jus: abricot, ananas, orange, tomate ou pomme 25cl	4.00€
Oasis 33cl	4.00€
Crodino 17cl.....	6.00€
FuzeTea pêche 33cl	4.00€
Eau Plancoët 1L (minérale ou gazeuse)	4.00€

Bières pression

	25cl	50cl
Heineken	4.00€	8.50€
Affligem	4.50€	9.00€
Gallia blanche	5.00€	9.50€

Apéritifs/Cocktails

Pastis 2cl	4.00€
Whisky 4cl.....	5.00€
Kir normand, Kir vin blanc 12cl.....	5.00€
Kir royal 12cl.....	9.00€
Bellini 12cl	7.00€
Rossini 12cl	7.00€

Spritz 33cl	9.00€
Hugo Spritz 33cl.....	9.00€
Crodino (sans alcool) 17cl.....	6.00€
Gin Tonic/Gin Lemon 33cl	9.00€
Mojito 33cl.....	9.00€
Virgin Mojito 33cl	7.00€
Cuba Libre 33cl	9.00€
Vodka Lemon/Vodka Orange 33cl.....	9.00€

	12cl	75 cl
Cidre de Bayeux.....	4.00€	15.00€
Prosecco	6.00€	28.00€
Champagne	8.00€	35.00€
Champagne Moët & Chandon.....		70.00€

Vins

Vins français

	25cl	50cl
Pichet (blanc / rosé/rouge) Les Catolles Pays d'Oc	6.50€.....	12.00€
Rouges	12cl	75cl
Pays d'Oc, Jardin de Jules 2022, Domaine de la Clapière.....	5.50€.....	24.00€
Saint Nicolas de Bourgueil, Le Haut Carroi AOP	7.00€	32.00€
Saint-Emilion, Lucius 2022 AOP.....	7.50€.....	35.00€
Crue des côtes du Rhône, Château des Hautes Ribes, Vacqueyras 2022 AOP.....		39.00€
Saint-Amour, La Victoire 2022 AOP.....		44.00€
Rosé		
Pays d'Oc, Jalade 2023, Domaine de la Clapière	5.00€.....	25.00€
Côte de Provence, Le clocher AOP.....	5.50€.....	27.00€
Blanc		
Pays d'Oc, Figuerette 2023, Domaine de la Clapière.....	5.50€.....	24.00€
Côtes du Rhône, Rhonea, Légende des Toques AOP.....	6.00€	28.00€
Sancerre, Domaine Durand		44.00€
Chablis, Le finage 2022		47.00€

Vins italiens

Blancs		
Chardonnay italiano Terre Siciliane IGP	5.50€.....	26.00€
Pinot Grigio delle Venezie DOC	5.50€.....	27.00€
Lacryma Christi Vesuvio Bianco IGP	6.50€	31.00€
Rouges		
Primitivo Piluna 2023 IGT	6.00€	28.00€
Chianti Classico Granaio DOCG 2022.....	6.50€.....	31.00€
Lacryma Christi Vesuvio Rosso IGP.....	6.50€.....	31.00€

A partager (ou pas)

Patanella Garlic Cheese Bread (pizza à l'ail, persil et mozzarella) 	12.00€
Assiette de charcuteries italiennes	12.00€
Assiette de dégustation italienne (charcuteries, mozzarella, légumes grillés)	20.00€

Entrées et salades

Bruschetta (concassé de tomates, origan et huile d'olive, ail) 	9.00€
Caprese (tomates, mozzarella de bufflonne, origan) 	11.00€
Soupe de poisson et ses croûtons.....	11.00€
Crevettes à la méditerranéenne et sa persillade	11.00€
Carpaccio (fines tranches de bœuf, parmesan, roquette et tomates)	12.00€
6 Huîtres d'Asnelles	12.00€
Burrata Pugliese (burrata, tomates, origan) 	13.00€
"Vitello tonnato", plat froid traditionnel du Piémont	16.00€
(veau braisé coupé en fines tranches et sa sauce crémeuse au thon)	
Salade Cesare (salade, poulet croustillant, tomates, emmental, oeuf dur, sauce César)..	17.00€



Végétarien

Pâtes

Linguine Carbonara	15.00€
(Oeuf, lardons, parmesan)	
Pasta Amatriciana.....	15.00€
(Sauce tomate, lardons, parmesan)	
Tagliatelle bolognaise.....	16.00€
(pâtes au ragout de boeuf et tomate)	
Linguine de la mer	17.00€
(Sauce tomate, calamars, crevettes, moules, parmesan)	
Pasta al pesto 	17.50€
(Sauce pesto au basilic, stracciatella de burrata, parmesan, éclats de pistache, parmesan)	
Fettucine Alfredo by Patanella 	19.00€
(Beurre, parmesan, truffe, parmesan)	
Lasagne à la bolognaise au four	16.50€
(pâtes au ragout de boeuf et tomate, mozzarella et parmesan gratinées au four)	
Gnocchi alla sorrentina 	15.00€
(Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan)	
Gnocchi Patanella 	17.00€
(Crème fraîche, gorgonzola, poires, cacao)	
Gnocchi al tartufo 	19.00€
(Crème fraîche, champignons, parmesan, crème de truffe, carpaccio de truffe, parmesan)	

Plats

Parmigiana au four, plat traditionnel du Sud de l'Italie 	15.00€
(aubergines à la tomate, mozzarella et parmesan gratinées au four –avec salade)	
Fish&Chips	16.00€
(poisson blanc selon pêche dans sa panure maison- avec frites)	
Moules Marinara	16.00€
(moules poivrées, persil, vin blanc et huile d'olive – avec frites)	
Travers de porc à la méditerranéenne – avec frites et salade.....	18.00€
Merlu à la sicilienne.....	18.00€
(tomates, câpres, huile d'olives et chapelure – avec légumes du soleil)	
Souris d'agneau confit – avec frites et salade.....	22.00€
Portion de frites	5.00€
Salade	5.00€
Légumes grillés	8.00€

Patanela

RESTAURANT & PIZZERIA

La biga,

La technique du pizzaiolo

La Biga est une technique de préparation de la pâte typiquement italienne.

Elle a été mise au point spécialement pour sublimer le blé italien, assez difficile à travailler. Cette technique permet de faciliter l'absorption de l'eau et d'améliorer la structure et la légèreté de la pâte.

Elle consiste en une pré-fermentation de la pâte qui améliore son arôme et sa texture. La biga possède aussi l'avantage de demander moins de levure qu'une pâte classique pour être cuisée. Elle est donc plus digeste.

Grâce à cette technique de travail de la pâte sur 48h, notre pizzaiolo propose un large choix de pizzas avec une pâte légère et croustillante.

Bon appétit !

Pizzas maison base sauce tomate

Margherita (mozzarella, origan) 	12.00€
Végétarienne (mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, olives, origan) 	13.00€
Marinara (ail, origan, anchois, tomates, olives)	13.00 €
Napoli (mozzarella, saucisse fraîche, origan)	13.50€
Quatre Fromages (mozzarella, gorgonzola, raclette, straciatella) 	14.00€
Ham & Egg (mozzarella, jambon, œuf, origan)	14.50€
Regina (mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)	14.50€
Sicilienne (mozzarella, thon, olives, oignons, origan, câpres)	14.50€
Diavola (mozzarella, saucisse fraîche, chorizo)	15.00 €
Melanzana (mozzarella, aubergines cuisinées à la parmigiana, parmesan) 	16.00 €
→ Supplément pour votre choix de pizza en calzone	2.00€
Ingrédient extra	1.50€
Burrata extra	7.00€
Truffe extra	5.00€

Pizzas maison base mozzarella

Carbò (lardons, oignons, œuf, parmesan)	14.00€
Capretta (lardons, tomates fraîches, fromage de chèvre, miel, origan)	14.50€
Dama bianca (jambon blanc, straciatella)	14.50€
Capri (tomates fraîches, mozzarella en sortie et basilic frais) 	14.50 €
Savoia (raclette, lardons, pommes de terre, oignons)	15.00€
Montagnarde (raclette, saucisse, pommes de terre, champignons, oignons)	16.00€
Texas (poulet rôti, poivrons, oignons rouges, sauce BBQ)	15.00€
Burrata (burrata, crème de pistache, mortadella)	17.00€
Romagna (burrata, jambon cru, tomates fraîches, roquette et parmesan)	19.00€
Truffette (straciatella, crème de truffe, truffe) 	21.00€
Sunday Roast (rôti de boeuf, sauce gravy, parmesan et pommes de terre)	21.00€
Reine des Neiges (saumon fumé, straciatella, gelée de citron et aneth)	22.00€
Royale (crème de truffe, burrata et truffe) 	25.00€
→ Supplément pour votre choix de pizza en calzone	2.00€
Ingrédient extra.....	1.50€
Burrata extra	7.00€
Truffe extra	5.00€

Desserts

Coupe glacée (2 boules vanille, éclats de Spéculos, coulis chocolat, chantilly)	7.00€
Panna cotta et son coulis fruits des bois	8.00€
Délice de pistache (mascarpone, crème de pistache et spéculos, éclats de pistache)	8.00€
Cheesecake, coulis caramel et éclats de Spéculos	8.00€
Cannolo siciliano (avec ricotta, éclats de pistaches et éclats de chocolat)	8.00€
Tarte citron meringuée et son coulis mangue	8.00€
Tiramisu	9.00€
Baba au rhum	10.00€
Pizza Nutella	10.00€

Nos digestifs

Petit Café normand (espresso, mousse de lait, Calvados) 18cl.....	4.50€
Get 27 4cl	4.00€
Baileys Irish Cream 6cl	6.00€
Trou normand (glace pomme, Calvados) 4cl.....	8.50€
Calvados 4cl	7.00€
Irish Coffee (espresso, crème entière, Whisky) 18cl	11.00€
Norman Coffee (espresso, crème entière, Calvados) 18cl	11.00€
Baileys Coffee (espresso, crème entière, Baileys) 18cl	11.00€
Limoncello 4cl	5.00€
Amaro del capo 4cl	5.00€
Grappa 4cl.....	6.00€

Boissons chaudes

Espresso	2.40€
Décaféiné	2.40€
Allongé.....	2.80€
Mocaccino	2.80€
Double espresso	3.00€
Café au lait	3.60€
Chococcino (base chocolat chaud, café et crème).....	4.00€
Cappuccino	4.50€
Thé / Infusion	4.00€
Chocolat au lait.....	4.00€
Chocolat chaud italien.....	6.00€
Chocolat viennois	5.00€

Menu enfant – 10 ans

13 €

Pâtes à la tomate ou au beurre

2 boules de glace vanille

Prix service compris. Pourboire facultatif non compris.

Eau potable servie gratuitement.

Carton à pizza ou boîte à pâtes : 1 euro