

PatANELLA



RESTAURANT & PIZZERIA

Boissons et cocktails non alcoolisées

Sirop à l'eau 25cl	2.50€
Limonade italienne 27,50cl	4.00€
Diabolo 33cl	4.00€
Coca Cola, coca zéro, Orangina, Schweppes, Perrier, Sprite 33cl	4.00€
Jus: abricot, ananas, orange ou pomme 25cl	4.00€
Oasis 33cl	4.00€
FuzeTea pêche 33cl	4.00€
Crodino 17cl	6.00€
Virgin Mojito 33cl (citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	7.00€
Virgin Spritz 33cl (crodino, tonic)	7.00€
Eau Plancoët 1L (minérale ou gazeuse)	4.00€

Bières pression

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

Cidre & Champagne

	12cl	75cl
Cidre de Bayeux	4.00€	15.00€
Prosecco	6.00€	35.00€
Champagne	8.00€	45.00€
Champagne Moët & Chandon	/	70.00€

Apéritifs & Cocktails

Pastis 2cl	4.00€
Whisky 4cl	5.00€
Kir normand ou kir 12cl (avec cidre ou vin blanc)	5.00€
Kir royal 12cl (avec champagne)	9.00€
Bellini 12cl (prosecco, purée de pêche)	7.00€
Rossini 12cl (prosecco, purée de fraise)	7.00€
Aperol Spritz 33cl (Aperol, prosecco, tonic)	9.00€
Limoncello Spritz 33cl (limoncello, prosecco, tonic)	9.00€
Midori Spritz 33cl (Midori, prosecco, tonic)	10.00€
Campari Spritz 33cl (Campari, prosecco, tonic)	10.00€
Italicus Spritz 33cl (Italicus, prosecco, tonic)	11.00€
Black Spritz 33cl (Picon, vermouth, prosecco, tonic)	11.00€
Hugo Spritz 33cl (fleur de sureau, prosecco, tonic)	9.00€
Gin Tonic/Gin Lemon 33cl	9.00€
Vodka Lemon/Vodka Orange 33cl	9.00€
Mojito 33cl (rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	10.00€
Mojito Strawberry 33cl (rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade, fraise)	12.00€
Rhum Cola / Whiskey Cola 33cl	9.00€
Cuba Libre 33cl (rhum, citron vert, cola)	10.00€
Americano 33cl (Vermouth, Campari, tonic)	9.00€
Negroni 33cl (Vermouth, Campari, gin)	10.00€
Negroni Sbagliato 33cl (Vermouth, Campari, prosecco)	10.00€
Moscow mule 33cl (citron vert, vodka, ginger ale)	10.00€
London mule 33cl (citron vert, gin, ginger ale)	10.00€
Midori Sour 33cl (Midori, vodka, ginger ale)	12.00€

Vins

Vins français

Pichet (blanc / rosé/ rouge) Les catolles Pays d'Oc : 25cl / 6.50€ - 50cl 12.00€

Rouge

	12cl	75cl
Le Corbières de Georges Gérard Bertrand 2022	6.00€	29.00€
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, Vacqueyras 2022 AOP	/	39.00€
Saint-Amour, La Victoire 2022 AOP	/	44.00€

Rosé

Côte de Provence, Le clocher AOP 5.50€ 27.00€

Blanc

Château Landereau, Grand vin de Bordeaux 2025	6.00€	30.00€
Sancerre, Domaine Durand	9.00€	44.00€
Chablis, Le finage 2022	9.50€	47.00€

Vins italiens

Rouge

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€
Valpolicella Ripasso Classico DOC	7.00€	33.00€
Negroamaro	6.50€	31.00€
Amarone della Valpolicella DOCG	/	59.00€
Barolo DOCG	/	69.00€


Blanc

Chardonnay italiano Terre Siciliane IGP	5.50€	27.00€
Pinot Grigio delle Venezie DOC	5.50€	27.00€
Ca'Bianca Moscato d'Asti DOCG	6.50€	29.00€
Lacryma Christi Vesuvio Bianco IGP	6.50€	31.00€



Rosé

Filieri Rosè Cannonau di Sardegna Cantina Dorgali DOC 5.50€ 27.00€

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)	9.00€
	Caprese (salade traditionnelle de Capri constituée de tomates, mozzarella de bufflonne, origan)	11.00€
	Soupe de poisson et ses croûtons	12.00€
	Crevettes à la méditerranéenne et sa persillade	12.00€
	Carpaccio (fines tranches de bœuf, parmesan, roquette et tomates)	12.00€
	6 huîtres d'Asnelles	12.00€
	Burrata Pugliese (burrata des Pouilles, tomates, origan)	13.00€
	"Vitello tonnato" (plat froid traditionnel du Piémont composé de rosbeef coupé en fines tranches et sa sauce crémeuse au thon)	16.00€
	Salade Cesare (salade, poulet croustillant, tomates, parmesan, oeuf dur, sauce César)	17.00€
	Salade Toscane (rosbeef froid, salade, tomates, Parmesan, aubergine et courgette)	19.00€
	Salade Provençale (salade, thon, anchois, tomates, oignons, œuf dur, olives)	19.00€



Végétarien

Pâtes

	Linguine Carbonara (pâtes avec œuf, lardons, parmesan)	16.00€
	Pâtes Patanella (pâtes avec sauce tomate, lardons, salami italien, parmesan)	16.50€
	Tagliatelle Bolognaises (pâtes, ragout de bœuf et tomate, parmesan)	16.00€
	Linguine de la mer (pâtes avec sauce tomate, calamars, crevettes, moules)	18.00€
	Pâtes Casanova (pâtes avec sauce à l'encre de seiche, fruits de mer et tomates)	19.00€
	Pasta al pesto (pâtes avec sauce pesto au basilic, stracciatella de burrata, éclats de pistache, parmesan)	17.50€
	Fettucine Alfredo by Patanella (pâtes, crème fraîche, crème de truffe, truffe, parmesan)	19.00€
	Lasagnes bolognaises (pâtes, ragout de bœuf et tomate, mozzarella et Parmesan, gratinées au four)	16.50€
	Lasagnes végétariennes (pâtes avec légumes du soleil, béchamel mozzarella, parmesan, gratinées au four)	16.50€
	Gnocchi alla sorrentina (pâtes, sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan)	15.00€
	Gnocchi al tartufo (pâtes, crème fraîche, champignons, parmesan, crème de truffe, truffe, parmesan)	19.00€



Plats

✓ **Parmigiana au four**, plat traditionnel du Sud de l'Italie (aubergines à la tomate, mozzarella et parmesan gratinées au four –avec salade 16.00€

Fish&Chips (poisson selon pêche dans sa panure maison- avec frites et salade) 17.00€

Moules marinara (moules poivrées, persil, vin blanc et huile d'olive – avec frites) 16.00€

Travers de porc à la méditerranéenne – avec pommes de terre au four et salade 18.00€

Merlu à la sicilienne (merlu, tomates, câpres) – avec légumes du soleil 18.00€

Souris d'agneau confit – avec pommes de terre au four et salade 23.00€

Tartare à la truffe (tartare de boeuf, salade mixte, crème de truffe, truffe noire finement tranchée) – avec pommes de terre au four 22.00€

Tartare italien (tartare de boeuf avec pesto rouge, roquette, tomates, parmesan) 20.00€
– avec pommes de terre au four

Tataki Toscan (pavé de boeuf juste saisi découpé en fines tranches, salade mixte, crème de truffe, truffe finement tranchée) – avec pommes de terre au four 22.00€

Portion supplémentaire de garniture :

✓ Frites 5.00€

✓ Salade verte 5.00€

✓ Légumes du soleil 8.00€

✓ Pommes de terre au four 8.00€

Patanella

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 cuisinée. 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 faites maison : base sauce tomate

 Margherita (mozzarella, origan)	13.00 €
 Vegetarian (mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, olives, origan)	14.00 €
Marinara (ail, origan, anchois, tomates, olives)	13.50 €
Napoli (mozzarella, saucisse fraîche, origan)	14.50 €
 Quattro Formaggi (mozzarella, gorgonzola, raclette, straciatella)	15.50 €
Ham & Egg (mozzarella, jambon, œuf, origan)	15.50 €
Regina (mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)	15.50 €
Sicilian (mozzarella, thon, olives, oignons, origan, câpres)	15.00 €
Diavola (mozzarella, saucisse fraîche, chorizo)	15.50 €
 Melanzana (mozzarella, aubergines cuisinées à la parmigiana, parmesan)	16.00 €
Polpettina (mozzarella, boulettes de viande de bœuf, straciatella)	19.00 €
Pepperoni (mozzarella, salami italien, parmesan)	19.00 €
→ Supplément pour votre choix de pizza en calzone	2.00 €
Ingrédient extra	1.50 €
Burrata extra	7.00 €
Truffe extra	5.00 €



Pizzas faites maison : base mozzarella

Carbò (lardons, oignons, crème d'œuf, parmesan)	15.00 €
Capretta (lardons, tomates fraîches, fromage de chèvre, miel, origan)	15.50 €
Dama bianca (jambon blanc, straciatella)	15.50 €
✓ Capri (tomates fraîches, mozzarella en sortie et basilic frais)	14.50 €
Savoia (raclette, lardons, pommes de terre, oignons)	15.50 €
Montagnarde (raclette, saucisse, pommes de terre, champignons, oignons)	16.50 €
Texas (poulet rôti, poivrons, oignons rouges, sauce BBQ)	16.50 €
Burrata (burrata, crème de pistache, mortadella)	19.00 €
Romagna (burrata, jambon cru, tomates fraîches, roquette et parmesan)	19.00 €
✓ Truffette (straciatella, crème de truffe, truffe)	21.00 €
Sunday Roast (rosbeef, sauce gravy, parmesan et pommes de terre)	21.00 €
Pulled Pork (porc confit effiloché, pommes de terre, raclette, sauce aigre-douce)	21.00 €
Reine des neiges (saumon fumé, straciatella, gelée de citron et aneth)	22.00 €
✓ Royal (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



Tarte aux pommes avec Chantilly	7.00€
Coupe glacée (2 boules vanille, éclats de Spéculos, coulis chocolat, chantilly)	7.00€
Délice de pistache (mascarpone, crème de pistache, pistache et spéculos)	8.00€
Panna cotta et son coulis fruits des bois	7.00€
Cheesecake coulis caramel et éclats de Spéculos	8.00€
Cannolo siciliano (pâtisserie typique sicilienne croustillante garni de ricotta sucrée, pistaches et éclats de chocolat)	8.00€
Delizia di limone (petit gâteau typique de la Côte Amalfitaine avec crème au citron et crème au limoncello)	8.00€
Ciocolata pera (petit gâteau italien au chocolat, ricotta et poire)	8.00€
Tiramisu	9.00€
Baba with rhum	8.00€
Pizza Nutella	12.00€
Café gourmand	7.00€
Thé gourmand	8.50€

Digestifs

Get 27 4cl	4.00€
Baileys Irish Cream 6cl	6.00€
Trou normand (glace pomme, Calvados) 4cl	9.00€
Calvados 4cl	7.00€
Irish Coffee (Espresso, cream, whisky) 18cl	12.00€
Petit Café normand (espresso, mousse de lait, Calvados) 18cl	12.00€
Baileys Coffee (Espresso, cream, Baileys) 18cl	12.00€
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€
Double espresso	3.00€
Café au lait	3.60€
Cappuccino	4.50€
Thé / Infusion	4.00€
Chocolat chaud italien	6.00€
Chocolat viennois	8.00€
Café viennois	5.00€

Menus enfant

"bambino" jusqu'à 10 ans inclus 11 €

Pâtes à la sauce tomate ou au beurre

2 boules de glace vanille

"Ragazzo" jusqu'à 13 ans inclus 15 €

Pâtes aux boulettes de viande de bœuf

et à la sauce tomate

2 boules de glace vanille



QR code pour information sur les allergènes

Prix service compris. Pourboire facultatif non compris.

Eau potable servie gratuitement.

Carton à pizza, boîte à pâtes ou à salade : 1 euro.