

# Casa Morelino

• MENU •

## *Entrées*

NUVOLE DI PARMIGIANO

BURRATA

SAPORI D'ITALIA

PROFUMO DI MARE

## *Premiers plats*

GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA

RISOTTO ACQUERELLO PORCINI & PARMIGIANO

PASTA AI FRUTTI DI MARE

PASTA ALL'AMATRICIANA

PASTA ALLA CARBONARA

LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ

## *Plats principaux*

IL PULPO DEL MORELINO

PESCE DEL GIORNO

CARNE DEL GIORNO

POLENTA CON PORCINI

IL 300

IL CHICCHIRICHÌ

## *Légumes*

LA CANARIA

BATATA KM 0 CROCCANTE

VERDURE DI STAGIONE

*"J'ai des goûts très simples; Je me contente toujours du meilleur." Oscar Wilde*

# Casa Morelino

## • PRÉPARATION DES PLATS •

### *Entrées*

<b>NUVOLE DI PARMIGIANO</b>	16
Parmesan et blanc d'oeuf montés en neige	
<b>BURRATA</b>	14
Burrata très fraîche en croûte/tuille de Parmesan avec crème de basilic et olives noires déshydratées	
<b>SAPORI D'ITALIA</b>	24
sélection soignée de charcuterie et de fromages italiens, accompagnée de pain frit	
<b>PROFUMO DI MARE</b>	20
fruits de mer assaisonnés avec d'huile d'olive extra vierge accompagnés de tomates locales, céleri frais, gingembre, ail et persil; servi tiède	

### *Premiers plats*

<b>GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA</b>	16
gnocchis de pomme de terre et potiron à km 0 avec Gorgonzola italien DOP et poivre	
<b>RISOTTO ACQUERELLO PORCINI &amp; PARMIGIANO</b>	20
riz crémeux "Acquerello" vieilli avec de la cèpe et du Parmesan	
<b>PASTA AI FRUTTI DI MARE</b>	21
pâtes fraîches aux oeufs avec fruits de mer de qualité, tomates cerises locales mûres, ail, basilic, persil et huile d'olive extra vierge	
<b>PASTA ALL'AMATRICIANA</b>	13
pâtes fraîches aux oeufs avec tomates italiennes pelées, guanciale (joue de porc séchée) DOP et Pecorino Romano DOP	
<b>PASTA ALLA CARBONARA</b>	13
pâtes fraîches aux oeufs avec deux jaunes d'oeufs, guanciale (joue de porc séchée) DOP, Pecorino Romano DOP et poivre noir	
<b>LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ</b>	13
lasagna à la bolognaise: pâtes aux oeufs avec ragoût de viande, parmesan et béchamel à la muscade	

# Casa Morelino

• PRÉPARATION DES PLATS •

## Plats principaux

### IL PULPO DEL MORELINO 20

poulpe local cuit à l'eau de mer accompagné de tomates mûres de Tinajo et de gingembre, servi avec polenta

### PESCE O CARNE DEL GIORNO

poisson ou viande du jour  
les spécificités de ces plats varient selon la matière première du jour

### POLENTA CON PORCINI 18

polenta de maïs italienne accompagnée de cèpes servie avec du beurre belge, Parmesan, persil et poivre

### IL 300 16

pain artisanal avec burger de boeuf sélectionné (300 g),  
bacon, chèvre frais, chou frisé, batata croquant à km 0,  
sauce misko (réinterprétation du mojo local sans ail et légèrement épicé)

### IL CHICCHIRICHÌ 14

pain artisanal avec filet de poulet en panko tempura, fromage de chèvre,  
tomate de Tinajo, salade locale, croquant à km 0 batata,  
amandes en papillote et mayonnaise

## Légumes

### LA CANARIA 14

salade locale fraîche avec saumon, avocat des Canaries, fromage de chèvre et miel de palme des Canaries

### BATATA KM 0 CROCCANTE 6

batata frite à km 0 accompagnée de sauce misko  
(réinterprétation du mojo local sans ail et légèrement épicé)

### VERDURE DI STAGIONE 16

légumes "du mois" sautés, frits, au four ou au grill  
selon vos envies et le type de produits disponibles

• TVA INCLUSE •

# Casa Morelino

## • PIZZAS •

<b>FOCACCIA LISCIA</b>	4,5
base avec huile d'olive et sel	
<b>MARINARA</b>	5,5
tomate, ail, basilic, origan	
<b>MARGHERITA</b>	8
tomate, mozzarella, basilic	
<b>BUFALA</b>	11
tomate, mozzarella de bufala DOP, basilic	
<b>CALZONE ALL'ANTICA</b>	10
tomate, mozzarella, jambon cuit	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	10
tomate, mozzarella, jambon cuit	
<b>PARMA</b>	11
tomate, mozzarella, jambon de Parme	
<b>DIAVOLA</b>	10
tomate, mozzarella, salami piquant	
<b>CAPRICCIOSA</b>	12
tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauds, olives, champignons	
<b>VEGETARIANA</b>	9,5
tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons	
<b>PARMIGIANA</b>	10
tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage Grana, basilic	
<b>NAPOLI</b>	8,5
tomate, mozzarella, anchois, origan	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	10
tomate, mozzarella, thon et oignon	
<b>ATOMICA</b>	12
tomate, mozzarella, thon, salami piquant, oignon	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	12
tomate, mozzarella, fruits de mer, persil	

# Casa Morelino

## • PIZZAS •

<b>PACHINO</b>	12
mozzarella de bufala DOP, tomates cerise Pachino, basilic	
<b>BRESAOLA</b>	13
mozzarella, bresaola (viande seche) IGP, roquette, fromage Grana	
<b>4 FORMAGGI</b>	9,5
4 fromage: mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Grana	
<b>UGA</b>	14
Mozzarella, fromage de chèvre, saumon, avocat, citron vert	
<b>MORELINO</b>	15
mozzarella de bufala DOP o burrata, tomates cerise Pachino, bresaola (viande seche) IGP, roquette, fromage Grana	

### *Ingédients extra*

DATES / ANANAS 2,00  
GAMBAS 2,00 PAR UNITÉ  
MOZZARELLA DE BUFALA DOP 3,50

# Casa Morelino

• DESSERTS •

*tiramisù*

*La Lemon*

*Il Salamino*

*Brownie con gelato artigianale*

*Tarta de queso  
gelato artigianale*

<b>TIRAMISÙ</b>	7
fromage mascarpone, oeuf, boudoires, miel de palme de Canarias, café et sucre	
<b>LA LEMON</b>	7
gâteaux avec une base de biscuit faite de beurre et poudre de céréal, avec du citron vert, du lait concentré, du crème et une meringue	
<b>IL SALAMINO</b>	7
salami au chocolat à base de poudre de cacao pur, fruits secs, raisins secs, biscuits secs, rhum, beurre et sel de Maldon	
<b>BROWNIE CON GELATO ARTIGIANALE</b>	7
chocolat 64%, noix, oeufs, farine, beurre et sucre blanc et cassonade accompagné de glace artisanal	
<b>TARTA DE QUESO</b>	7
gâteau à base de fromages de Lanzarote, crème au fromage, oeufs et sucre, servie avec une pincée de safran des Canaries, feuilles d'amandes et miel de palme	
<b>GELATO ARTIGIANALE</b>	7
glaces artisanales	

• TVA INCLUSE •