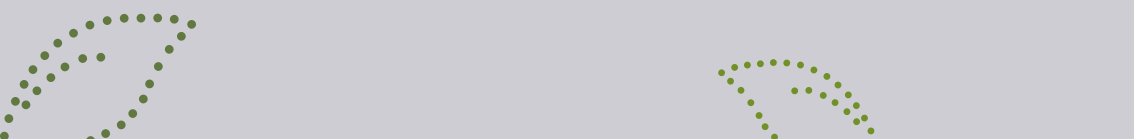




  
**SENTIMI**<sup>®</sup>  
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE



# SENTIMI

RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

Nous avons choisi pour vous les meilleures matières premières des différentes régions pour retrouver à travers nos plats tout le goût des saveurs italiennes

## CAMPANIA

La mozzarella fior di latte  
La mozzarella Bufala

## LIGURIA

Les olives Taggiasche  
Le basilic d'Albenga

## EMILIA ROMAGNA

Le jambon de Parme Zuarina  
Le Parmigiano Reggiano

## PUGLIA

La burrata  
La sauce tomate Raffaelli  
Le thon Colimena

## SICILIA

Les pistaches de Bronte  
Les câpres de Salina

## LOMBARDIA

La crescenza  
La mozzarella

## PIEMONTE

La viande de Fassone  
La ricotta  
La farine Mulino Sobrino

## CALABRIA

L'oignon de Tropea  
La Spianata Calabrese

## TRAVAILLER POUR LA SAUVEGARDE ET LA PROMOTION DES TRADITIONS CULINAIRES



Nos pâtes à pizza sont élaborées avec de l'eau d'Evian® et de la farine bio.

Nos desserts sont conçus par nos soins dans nos ateliers avec des produits de saison.

Nous n'utilisons pas de produits surgelés.



Slow Food®

### Slow Food:

Slow Food est une association créée en opposition au Fast Food. Cet art de vivre lutte contre la standardisation et la banalisation alimentaire. Pour cela Slow Food s'engage avec les producteurs à revaloriser les aliments et les savoir-faire tombés dans l'oubli ou voués à disparaître, dans le respect de l'environnement.



---

## SENTIMI

Fromage CRESCENZA fondant et léger entre deux pâtes très fines à base de farine bio et eau d'EVIAN®

---

### CLASSICA

Crescenza - 14,50 €

### PIZZATA

Crescenza, sauce tomate Raffaelli, origan - 16,00 €

### PARIGINA

Crescenza, jambon cuit - 17,00 €

### SICILIANA

Crescenza, sauce tomate Raffaelli, anchois, olives de Taggia, câpres de Salina, origan - 17,50 €

### TARTUFO

Crescenza, gorgonzola, copeaux de truffe - 22,00 €

### ITALIA

Crescenza, tomates cerises, roquette, origan - 17,00 €

### DOMENICA

Crescenza, tomates cerises, jambon cru de Parme, basilic frais - 19,00 €

### DELICATA

Crescenza, saumon fumé, aneth - 19,00 €

### PARMIGIANA

Crescenza, aubergines, sauce tomate Raffaelli, mozzarella, parmesan, origan - 17,00 €





---

## OTTIMA

Pâte plus épaisse et aérée à base de farine bio,  
levain naturel et eau d'EVIAN®

---

### MARINARA

Sauce tomate Raffaelli,  
olives de Taggia, ail,  
basilic, origan - 15,50 €

### SARDENARA

Sauce tomate Raffaelli,  
mozzarella de bufala,  
basilic - 17,00 €

### MEDITERRANEA

Burrata, anchois, tomates cerises,  
zeste de citron - 18.00€

### CRUDO

Jambon de Parme, burrata,  
mozzarella fior di latte, menthe fraîche - 19,00 €

### RICCIA

Roquette, mozzarella fior di latte,  
jambon braisé, jus de citron frais, menthe - 17,50 €

### ZAFFERANO

Courgettes sautées au safran,  
mozzarella fior di latte, burrata, olives de Taggia,  
pignons - 17,50 €

### VALERIANA

Bresaola, burrata,  
roquette, copeaux de parmesan  
et zeste de citron - 19,00 €





---

## PIZZA

---

Pâte fine et craquante à base  
de farine bio et eau d'EVIAN®

---

### MARGHERITA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, basilic frais - 13,50 €

### BUFALA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella de bufala, basilic frais - 16,00 €

### NAPOLI

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, anchois,  
câpres de Salina, origan - 15,50 €

### DIAVOLA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, chorizo, origan - 15,50 €

### CAPRICCIOSA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte,  
champignons, artichauts, olives de Taggia, jambon cuit, origan - 17,00 €

### 4 FROMAGES

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, mozzarella, gorgonzola, parmesan - 16,00 €

### CAPRINA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, aubergines grillées,  
fromage de chèvre frais, jambon fumé, menthe fraîche - 17,00 €

### NINA

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, légumes grillés, persil et ail - 17,00 €

### REINE

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, jambon cuit,  
champignons, origan - 16,00 €

### BURRATELLA

Sauce tomate Raffaelli, burrata, tomates cerises,  
olives de Taggia, basilic frais - 16,50 €

### TROPEA

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, thon,  
oignons violets de Tropea, olives - 17,00 €

**SENTIMI**

  
**SENTIMI**  
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE





---

## LE INSALATE

---

### FACILE

Mesclun, tomates cerises - 9,50 €

### CAPRESE

Mozzarella de bufala, tomates de saison, olives de Taggia, poivre sauvage de Madagascar, basilic frais - 17,50 €

### FABIOLA

Mesclun, trévisse, thon, carottes, tomates de saison, oeuf, copeaux de parmesan, olives de Taggia - 16,50 €

### PRIMAVERA

Epeautre, jambon braisé, courgettes, aubergine et poivrons grillées, tomates séchées et menthe - 16,50 €

### GRECA

Féta grecque, mesclun, tomates de saison, copeaux de parmesan, poire, noix, menthe - 17,00 €

### CANTALUPO

Jambon de parme, burrata, mesclun, basilic frais - 18,00 €

### SALADA

Carpaccio de viande marinée de Trentino, roquette, huile citronnée, copeaux de parmesan et poivre sauvage de Madagascar - 19,00 €

### SALADE DE POULET MARINÉ

Mesclun, poulet mariné, olives de Taggia, copeaux de parmesan, tomates séchées, croûtons au sésame, huile d'olive au romarin - 16,50 €



# LA PASTA

## **CANNELLONI RICOTTA**

Ricotta, épinards du marché, mijoté de tomates cerises, parmesan, basilic frais et poivre sauvage de Madagascar - 16,50 €

## **LASAGNES À LA BOLOGNAISE**

Sauce tomate Raffaelli, ragoût de bœuf et de porc, béchamel, parmesan - 17,00 €

## **RAVIOLI AUX TRUFFES**

Ravioli artisanaux "Porro", truffe, gorgonzola et noix - 24,00 €

## **LINGUINE ALLE VONGOLE**

Linguine aux palourdes, ail, persil - 22,00 €

## **GNOCCHI DELLA NONNA**

Gnocchi artisanaux "Fatticosi", sauce tomate Raffaelli, gorgonzola, parmesan et sauge - 17,00 €

## **TROFIE AU PESTO**

Trofie artisanales "Porro", pesto sans ail, haricots verts, pignons de pin - 17,50 €

## **LINGUINE TERESA**

Linguine aux moules, sauce tomate Raffaelli, pignons, ail, persil et piment - 21,00 €





---

## I REGIONALI

---

### **SIGNOR HAMBURGER**

Pain artisanal, steak haché de boeuf, roquette, oignons violets, tomates séchées et burrata, accompagné de pommes de terre sautées au romarin - 18,50 €

### **TARTARE DELLA NONNA**

Viande de Fassone\* coupée au couteau, pommes de terre sautées au romarin, copeaux de parmesan - 20,00 €

### **TAGLIATA SENESE**

Côte de boeuf coupé en lamelles, pommes de terre sautées au romarin, poivre sauvage de Madagascar - 30,00 €

### **TONNO DI SICILIA**

Mi-cuit de thon frais pané aux tomates séchées et pistaches, accompagné de courgettes de pays et pommes de terre sautées au romarin - 26,50 €

### **POLPO ALLA GRIGLIA**

Poulpe grillé servi avec ses légumes du marché, sauce vierge - 29,00 €

### **SALTIMBOCCA**

Escalope de veau au vin blanc, jambon de Parme, sauge, avec pommes de terre sautées au romarin - 27,00 €

\* viande bovine du Piemont





---

# I DOLCI

Desserts maison élaborés  
dans notre laboratoire

---

## PANNACOTTA

Aux fruits de la passion – 8,00 €

Aux fruits de saison – 8,00 €

## TIRAMISÙ

Au café – 9,00 €

Aux fruits de saison – 9,00 €

## GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Au café chaud – 9,00 €

Aux fruits frais de saison – 9,00 €

## CHEESE CAKE

Ananas et fruits rouges – 9,00 €

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coeur de noisettes et chocolat fondant  
avec boule de glace à la vanille de Madagascar – 9,00 €

## GLACES MAISON

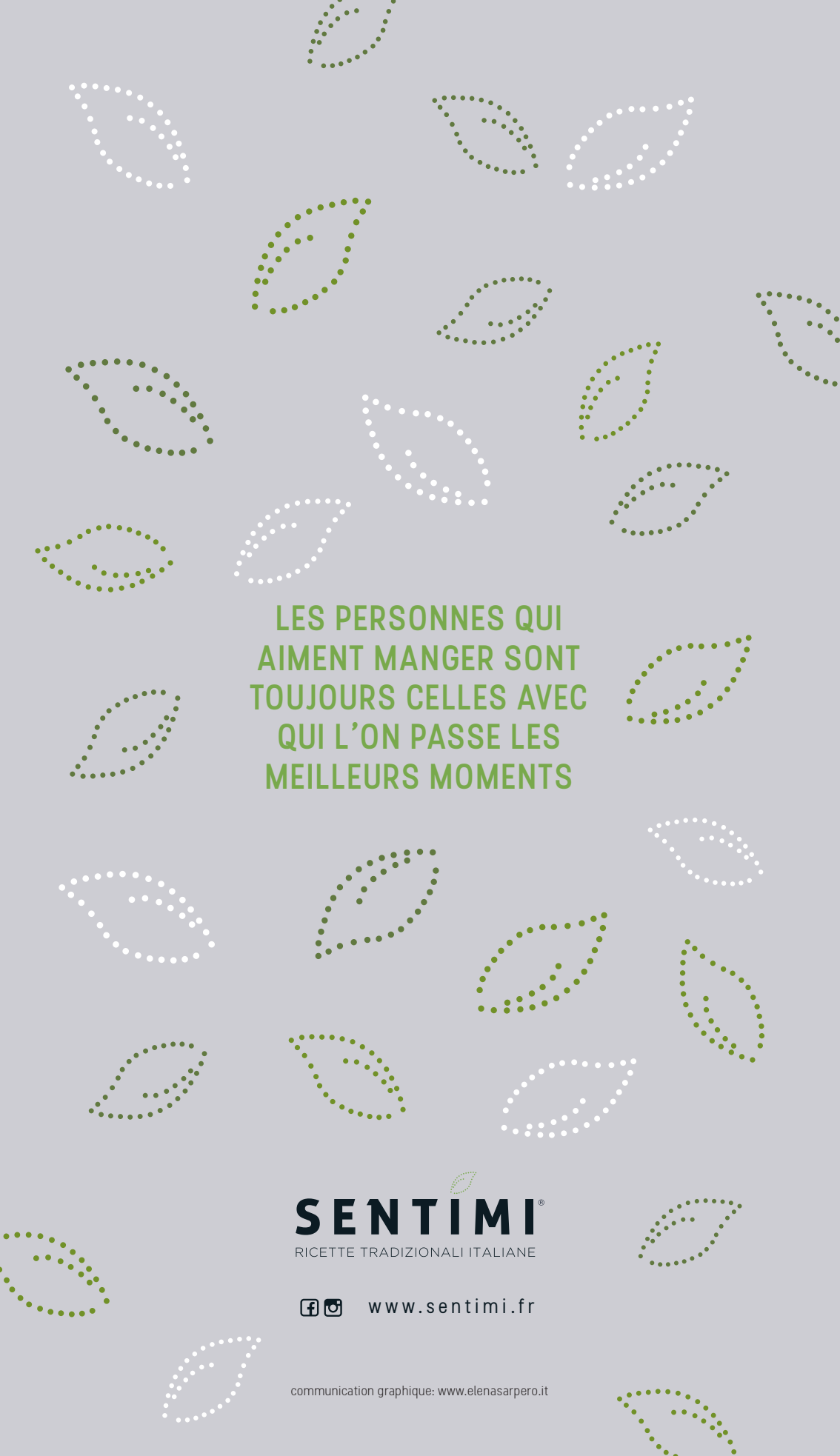
1 boule – 4,00 € – 2 boules – 7,00 € – 3 boules – 9,00 €

## ANANAS FRAIS – 9,00 €

prix net – service compris



CB à partir de 11,00 € – Les chèques ne sont pas acceptés





LES PERSONNES QUI  
AIMENT MANGER SONT  
TOUJOURS CELLES AVEC  
QUI L'ON PASSE LES  
MEILLEURS MOMENTS

  
**SENTIMI**<sup>®</sup>  
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

  [www.sentimi.fr](http://www.sentimi.fr)

communication graphique: [www.elenasarpero.it](http://www.elenasarpero.it)