



# La GAZZETTA del TOURING

DU NOUVEAU AU TOURING • ALBERT 1ER DEVIENT ALBERTO !

SPAGHETTI *gnocchi* TRENETTE  
*orecchiette* garganelli  
 PENNE PERCIATELLI ZITI  
*stringozzi*  
 linguine SCIALATTELLI  
 FUSILLI *bucatini* PICI  
*ricciolini* fettuccine  
*mostaccioli* *piroccheri*  
 MACCHERONI PAPPARDELLE  
 TORTIGLIONI LASAGNE  
*paccheri*

# ALBERTO

DA NOI CON VOI




## A TAVOLAAA !



### TOUT DÉBUTA PAR UNE RENCONTRE ET UNE PASSION COMMUNE...

**C'era una volta, alla periferia di un vecchio porto nel sud della Francia, la storia di un incontro gustoso.**

**Michel, un bambino italiano sradicato, incontra Ario, un giovane sardo immigrato a Manchester per imparare la lingua di Shakespeare.**

**Entrambi ricordano i piatti della madre, cucinati con amore e rimpianti il dolce clima della loro infanzia.**

**Ario, uno chef alla ricerca di nuove sfide, decide di offrire ai futuri clienti Alberto questa cucina semplice e deliziosa.**

**Michel, conquistato, gli ha affidato le padelle del suo nuovo ristorante.**

**Questa storia ora tocca a voi render la viva.**

**Buon appetito, con tutto il nostro amore.**

*Il était une fois, aux abords d'un vieux port du Sud de la France, l'histoire d'une rencontre savoureuse.*

*Michel, enfant italien déraciné fait la connaissance d'Ario, un jeune homme Sarde immigré à Manchester pour apprendre la langue de Shakespeare.*

*Tous les deux se souviennent des plats de leur maman, concoctés avec amour et regrettent le temps de leur enfance.*

*Ario, chef cuisinier à la recherche de nouveaux défis, décide d'offrir aux futurs clients de « l'Alberto » cette cuisine simple et délicieuse.*

*Michel, conquis, lui confie les casseroles de sa nouvelle cuisine.*

*Cette histoire, vous êtes en train de la vivre.*

*Bon appétit, avec tout notre amour.*



# ANTIPASTI

Antipasto all'italiana - 14€

*Antipasti italiens*

Arancini alla siciliana e salsa di pomodoro fresco - 11€

*Arancini siciliens et sauce aux tomates fraîches*

Insalata di polpo con sedano patate e olive - 17€

*Salade de poulpes, celeri, pommes de terre et olives*

Zuppeta di cozze e vongole con crostini all'aglio - 22€

*Soupe de moules et palourdes, croûtons à l'ail*

Burrata verdure grigliate e pomodorini - 15€

*Burrata, légumes grillés et tomates fraîches*

# PRIMI

Orecchiette gamberi e zucchine al limone - 20€

*Orecchiette aux crevettes et courgettes au citron*

Casarecce con cozze pomodoro e pesto di rucola - 15€

*Casarecce aux moules, tomates et pesto de roquette*

Spaghetti alle vongole - 24€

*Spaghetti aux palourdes*

Mezze maniche in salsa di guanciale e scaglie di pecorino - 18€

*Mezze maniche au lard italien et copeaux de pecorino*

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico - 14€

*Spaghetti aux tomates fraîches et basilic*

Cannelloni gratinati con ricotta e spinaci - 16€

*Cannelloni gratinés à la ricotta et épinards*

# SECONDI

Tagliata de manzo rucola grana e aceto balsamico - 34€

*Tagliata de bœuf, roquette et vinaigre balsamique*

Polpo scottato con verdure arrosto - 24€

*Poulpe snacké et légumes grillés*

Filetto di pesce del giorno in guazzetto di pomodoro e capperi

*Filet de poisson du jour et guazzetto de tomates et câpres*

- Nous consulter -

Tarifs nets TTC en Euros. Taxes et services inclus.

# Buon Appetito !



# DOLCI

Tiramisu ' 9€

Pannacotta ai frutti di bosco - 8€

*Panacotta aux fruits des bois*

Baba' al rum panna montata e arancia candita - 11€

*Baba au rhum, crème chantilly et orange confite*

