

ROUGE 32 RESTAURANT & PIZZERIA

HORAIRES

Lundi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mardi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mercredi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Jeudi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Vendredi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h30

Samedi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h30

Dimanche

12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h00

ENTRÉES ANTIPASTI

Prix / Points

Duo d'Arancini tartufo & provola	10,00€ / 700p
Spécialité culinaire de Sicile à la truffe et au fromage fumé italien	
ad from ago famo famon	

Burrata à la crème de carotte & potiron	10,00€ / 700p
Burrata froide servie avec sa crème chaude de carotte et potiron	

Ravioli con funghi porcini e tartufo	10,00€ / 700p
Raviolis cuits au houillon, farcis aux cènes et à la truffe	

Assiette de Charcuterie Italienne, idéale à partager	<mark>12,00€</mark> / 840p
Mortadelle truffée Sneck Saucisson "abbruzzese" Gressins	

Salade du jour	Entrée / Antipasto	Plat / Piatto principale
Salade composée selon l'inspiration du chef	11.00€ / 770p	16.00€ / 1120p

Terrine de Saumon	8,00€ / 560p
Saumon frais cuit en gelée claire, trait de balsamique	

Prix nets TTC et service compris. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes est disponible sur demande à votre hôte ou hôtesse.

PÂTES PASTA

	Prix / Points
Mafaldine al tartufo Pâtes ruban aux bords dentelés à la truffe	21,00€ / 1470p
Spaghetti alla chitarra, salsiccia, pomodoro e gorgonzola Pâtes "alla chitarra", chair à saucisse italienne, sauce tomate et gorgonzola	<mark>18,00€</mark> / 1260p
Bucatini alla carbonara Pâtes, guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	<mark>18,00€</mark> / 1260p
Farfalle salmone e vodka Pâtes à la crème de chèvre et saumon fumé, soulignées d'une pointe de vodka	20,00€ / 1400p
Trilogia "Rouge32" Assortiment de 3 pâtes : Trofie pesto genovese, Gnocchi gorgonzola et Gnoccheti Sardi pesto rosso	20,00€ / 1400p
Pappardelle all'agnello Pâtes au râgout d'agneau	<mark>19,00€</mark> / 1330p
Cannelloni alla bolognese Rouleaux de pâtes farcis à la viande, sauce tomate et béchamel	17,00€ / 1190p

PLATS PIATTI PRINCIPALI

PLAT DU JOUR

du Lundi au Vendredi midi Sur l'ardoise en suggestion ou demandez-le à notre équipe

12,00€ / 840p

Prix / Points

Poisson à la fantaisie du chef

16,50€ / 1155p

Sur l'ardoise en suggestion ou demandez-le à notre équipe

Bourride de poissons

22,00€ / 1540p

Assortiment de poissons et fruits de mer au bouillon et petits légumes

La véritable Milanaise

Pièce de Bœuf "Rouge 32"

Classique Valdostana

Fine escalope de veau de 180g panée à la milanaise 21,00€ / 1470p 23,00€ / 1610p

La "Valdostana" est gratinée jambon blanc et provola

19,00€ / 1330p

Pièce du Boucher de 220g (environ), sauce poivre

Casino Burger

16,50€ / 1155p

Garni steak haché, bacon, ketchup, cheddar, salade, tomate



BASE TOMATE / BASE ROSSA

Prix / Points

Margherita Sauce tomate et mozzarella	11,00€ / 770p
Regina Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons émincés	14,00€ / 980p
Orientale Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo, merguez	<mark>15,00€</mark> / 1050p
Calzone Ricotta, mozzarella, jambon ou spianata piquante ou douce, sauce tomate	<mark>15,00€</mark> / 1050p
Diavola Sauce tomate, basilic, mozzarella, spianata piquante ou douce	14,00€ / 980p
Capricciosa Sauce tomate, artichauts, champignons, olives, saucisson doux	<mark>15,00€</mark> / 1050p
Marinara Sauce tomate, anchois, ail, origan	<mark>12,00€</mark> / 840p

Toutes nos pizzas sont agrémentées d'un filet d'huile d'olive et basilic, à leur sortie du four.





BASE CRÈME / BASE BIANCA

Prix / Points

Boscaiola Crème truffée, mozzarella, champignons, jambon de Parme	<mark>15,00€</mark> / 1050p
Pistacchiosa Mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistaches hachées	<mark>17,00€</mark> / 1190p
4 fromages Mozzarella, bleu d'Auvergne, chèvre, parmesan	<mark>14,00€</mark> / 980p
Regina blanche Crème, mozzarella, jambon, champignons	14,00€ / 980p
Salmone Crème, mozzarella, roquette et saumon fumé	<mark>17,00€</mark> / 1190p
Pizza signature: Napoletana Crème, olive noires/figues, crème végétale, mozzarella, après cuisson : speck, tomate cerise rouge, basilic, huile d'olive	<mark>17,00€</mark> / 1190p

Toutes nos pizzas sont agrémentées d'un filet d'huile d'olive et basilic, à leur sortie du four.

DESSERTS DOLCI

	Prix / Points
Café gourmand Demandez la composition du jour à notre personnel	<mark>9,00€</mark> / 630p
Le vrai tiramisu Le dessert emblématique de la maison, à découvrir	<mark>9,00€</mark> / 630p
Crème Limoncello Crème fouettée, dacquoise imbibée au limoncello	<mark>9,00€</mark> / 630p
Torta caprese al limone Gâteau moelleux au citron et amandes, glace vanille	<mark>9,00€</mark> / 630p
Maritozzo Brioche romaine fourée à la crème	<mark>8,00€</mark> / 560p
Panna cotta et son coulis au choix Pot de crème parfumée à la vanille Coulis de fruits rouges ou exotiques	<mark>7,00€</mark> / 490p
Angioletti Brins de pizza façon churros, pot de nocciolata	<mark>7,00€</mark> / 490p
Mousse au chocolat Le retour d'un classique, toujours aussi réconfortant	<mark>7,00€</mark> / 490p
Gelato Gröm Véritable glace artisanale d'Italie, 2 boules au choix	<mark>9,00€</mark> / 630p

