

Soprano
LE VESINET



De Milan à Palerme en passant par Napoli, cela fait maintenant plus de 20 ans que le **Soprano** vous fait voyager à travers les plus belles provinces d'Italie.

C'est avec joie et passion que nous vous faisons découvrir notre savoir-faire familial.

L'Italie n'aura jamais été aussi proche de vous !

Buon Appetito ...

ANTIPASTI

LA BURRATA ‘PUGLIESE’	16
Burrata 125g accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison”	
MOZZARELLA IN CARROZZA	16
Beignets de mozzarella frits servis avec leur sauce tomate maison	
MILLEFOGLIE DI MELANZANE	14
Millefeuille d'aubergines et mozzarella fior di latte, sauce tomate maison	
VITELLO TONNATO	15
Fines tranches de veau tendre, accompagnées d'une sauce crémeuse au thon relevée de câpres	
ARANCINI	14
Arancini croustillants au coeur fondant de scamorza, viande hachée et petits pois	

UN PO' PER TUTTI

CALAMARI FRITTI	23
Petits calamars frits, sauce tartare maison	
ESPLOSIONE DI SAPORI ITALIANI	36
Délicieux assortiment de nos Antipasti	
FRITTO MISTO	29
Assortiment de calamars, éperlans et crevettes frites, mayonnaise maison	

INSALATE

SOPRANO	19
Mâche, quinoa, grenades, oignons frits, avocats, croustillants de poulet, tomates cerises, sauce miel et moutarde maison	
CESAR	18
Romaine, croustillants de poulet, croûtons, lamelles de Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois), oignons rouges, tomates cerises, sauce César maison	
DI CAPRA	18
Romaine, toasts de chèvre chaud, filet de miel, tomates cerises, noix, oignons rouges, vinaigrette maison	

PASTA

PENNE GLORIA

Penne à la crème et sauge, flambées au cognac et **préparées devant vous** dans leur meule de Grana Padano AOP (affiné 16 mois minimum) / crème de truffe noire

32/37

LINGUINI AL GAMBERONI E TARTUFO

Linguine aux gambas, crème de truffe noire et champignons

34

RAVIOLI TARTUFO

Raviolis au coeur de burrata et à la crème de truffe noire

29

RAVIOLI NERI

Raviolis noirs farcis au homard, crevettes, sauce crustacés maison

29

RIGATONI ALLA CARBONARA

Rigatoni au guanciale croustillant, jaunes d'oeufs et Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

21

LINGUINI CON POLPETTE

Linguine aux boulettes de boeuf, mijotées dans une sauce tomate maison parfumée au basilic

22

RIGATONI CON SALSICCIA PICCANTE

Rigatoni à la sauce rose épicée et saucisse italienne piquante

22

LINGUINI AL LIMONE

Linguine à la crème de citron maison et zeste de citron vert

19

LASAGNE AL RAGU

Lasagnes fraîches au ragù mijoté

22

GNOCCHI SORRENTINA

Gnocchi à la sauce tomate maison gratinés au four

23

LINGUINI SCAMPI

Linguine aux crevettes, sauce bisque maison parfumée aux crustacés

25

ORECCHIETTE DELLA MAMMA

Orecchiette à la crème de truffe noire et jambon blanc italien

25

TROFIE AL PISTACCHIO E STRACCIATELLA

Trofie à la crème de pistache maison et stracciatella

26

LINGUINI ALLE VONGOLE

Linguine aux palourdes fraîches, tomates cerises, ail et persil

29

RISOTTO

RISOTTO SCAMORZA E SALSICCIA PICCANTE	23
Risotto à la scamorza et saucisse piquante italienne	
RISOTTO TARTUFO	27
Risotto à la crème de truffe noire	
RISOTTO GAMBERONI	29
Risotto aux gambas	

CARNI

SCALOPPA ALLA MILANESE	25
Escalope de veau finement panée	
PICCATA AL LIMONE	23
Fines tranches de veau, sauce citron	
PICATTA ALLA FIORENTINA	25
Fines tranches de veau, sauce rose et épinards frais	
SALTIMBOCCA AL TARTUFO	31
Fines tranches de veau à la crème de truffe, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois) et mozzarella gratinée	
CARPACCIO DI MANZO	22
Fines lamelles de boeuf, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)	
ENTRECOTE DI MANZO	29
Entrecôte de boeuf (environ 300gr), sauce poivre	

PESCI

FILETTO DI SALMONE	28
Pavé de saumon, sauce citron et huile d'olive extra vierge	
TONNO AL PISTACCHIO	29
Mi-cuit de thon à la pistache	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES MAISON - PENNE POMODORO - LINGUINI A LA CREME
HARICOTS VERTS - POMMES GRENAILLES - RIZ - SALADE

PIZZE

MARGHERITA Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte	14
REGINA Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc italien	16
QUATRO FORMAGGI Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)	18
VEGETARIANA Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, olives	18
SOPRANO Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, jambon blanc italien, poivrons, oeuf	18
CAMPIONE Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, viande hachée, poivrons, oeuf	18
SALMONE Ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé	21
JOYA Crème de myrtille maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, mortadelle, basilic et burrata 125gr	21
AL TARTUFO Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, roquette, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)	22
STRACCIATELLA Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, stracciatella, tomates cerises, roquette, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois)	22
CAMPIONE DEL MONDO Crème de gorgonzola AOP, mozzarella fior di latte, miel, noix, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois), Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)	22
ARYA Crème de pesto maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois), basilic frais, pignons de pin, jambon de Parme (affiné 24 mois), mozzarella di Bufala Campana AOP	23
PIZZA LIGHT Demi pizza au choix, servie avec salade verte, tomates cerises et Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois)	16

Supplément 3€ (Saumon fumé ou jambon de Parme 5€)

DOLCE

TIRAMISÙ CLASSIQUE	11
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	13
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	11
MILLEFEUILLE CLASSIQUE Crème pâtissière maison, caramel beurre salé	13
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Glace vanille et son caramel beurre salé	12
MI-CUIT AU CHOCOLAT Glace vanille	12
TARTE CITRON MERINGUÉE	13
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND	12
SORBATTI / GELATI (2 boules au choix) vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise, amarena, stracciatella, citron, framboise, mangue, passion, coco, menthe chocolat	8

Come vuole la tradizione, Dolci fatti in casa !

Comme le veut la tradition, tous nos desserts sont fait maison

SICILIANA Glace pistache, vanille et framboise, éclats de pistache, coulis de fruits rouges et chantilly	11	DOLCE VERDE 3 boules menthe chocolat, Get 27 4cl	14
MILANO CARAMELLO Glace caramel, vanille et café, sauce caramel maison, amandes et chantilly	11	AMARETTO ROMA Glace vanille, chocolat et café, éclats d'amandes, sauce chocolat maison et Amaretto 4cl	14
TROPICALE CAPRI Sorbet mangue, passion et glace coco, morceaux de mangue et coulis de passion	11	COPPA LIMONCELLO 3 boules citron vert, Limoncello 4 cl	14



Horaires d'ouverture

Tous les jours 10h -14h30 / 19h - 22h30

Vendredi et Samedi 10h -14h30 / 19h - 23h

19, rue Jean Laurent - 78110 LE VESINET

VENTE À EMPORTER



lesopranovesinet



Le Soprano