

MADONNA

MENÙ

Insta : madonna.osteria
www.madonna-osteria.fr



ANTIPASTI

ANTIPASTI

FOCACCIA GENOVESE 7

The authentic Genovese focaccia, soft and airy on the inside, with a light, crisp crust on the outside

PIZZA FRITTA ALLA MORTADELLA E STRACCIATELLA 14

Small fried pizza topped with pistachio mortadella and creamy stracciatella

ARANCINI AMATRICIANA 13

Arancini filled with Roman-style amatriciana, made out of tomato, guanciale and pecorino

- This recipe contains pork -

PROSCIUTTO DI PARMA 13

- 100-grams portion -

Thin slices of 24-month aged Parma ham, freshly carved and

- Homemade grissini -

VITELLO TONNATO CON TONNO ROSSO 17

Thin slices of veal and seared bluefin tuna, tuna sauce, capers, and anchovies

FRITTO MISTO 22

Assortiment of tempura-fried seafood

- Baby squid, Prawns, Red mullet, Zucchini -

BURRATA D'AUTUNNO 16

Beautiful burrata from Puglia, thyme-roasted figs, Marsala reduction and crunchy hazelnuts

PATÉ EN CROÛTE ALLA PUTTANESCA 14

A reinterpretation with crushed tomatoes, pine nuts, capers, Taggiasca olives, basil and mozzarella

- This recipe is vegetarian -

CARPACCIO DI CAPESANTE 22

Fresh scallop carpaccio, sea urchin coulis, Granny Smith apple brunoise and bergamot



PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CACIO E PEPE 20

Spaghetti coated in a sauce made with pecorino cheese and freshly ground black pepper

TAGLIATELLES FRESCHE AI FUNGHI 24

Homemade tagliatelles, coated in a creamy sauce with Portobello, Oyster and Pioppini mushrooms

FREGOLA SARDA ALLE CAPESANTE 32

Fregola Sarda prepared risotto-style, enriched with scallops cooked in a shellfish broth

- For an even richer taste experience, add some bottarga +3 -

RIGATONI ALLA CARBONARA 21

Rigatoni coated in a creamy pecorino sauce, enhanced with guanciale

- This recipe contains pork -

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO 20

Creamy Carnaroli risotto with red chicory, Gorgonzola and Marsala reduction

LINGUINE ALLE VONGOLE 32

Linguine served with freshly caught clams and lemon zest

- For an even richer taste experience, add some bottarga +3 -

GNOCCHI ZUCCA & FUNGHI 24

Homemade gnocchi, pumpkin cream, Pioppini mushrooms and Caciocavallo coulis

- This recipe is vegetarian -

CANNELLONI AL RAGÙ 26

Homemade fresh pasta tubes filled with béchamel, meat ragù and tomato sauce

- This recipe contains pork -



SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI

LA MILANESE 90

*Fried veal rib, served with a touch of fresh lemon & side of your choice
- Recipe to share for two -*

PORCHETTA DI VITELLO 26

Herb-rolled veal breast, Marsala-braised celeriac and orange segments

L'OSSOBUCO ALLA MILANESE 36

Braised veal shank, enhanced by a traditional saffron risotto

POLPO DELLA PUGLIA 38

Traditional dish from Puglia, served with fava bean purée and chicory with black garlic

TAGLIATA DI MANZO 32

Beef sirloin served with Treviso radicchio salad and red wine-poached pear, with Gorgonzola sauce

BRANZINO CON PAPPAL POMODORO 29

Cod fillet served with a Tuscan-style tomato stew and Taggiasca olives

FEGATO DI VITELLO 28

Venetian-style calf's liver cooked with red wine and onions, served with creamy polenta

CONTORNI

CAPONATA 12

Roasted eggplants, capers and taggiasche olives

VERDURE 8

Steamed green vegetables with a hint of garlic

POLENTA 8

Creamy venetian recipe

SPAGHETTI 6

Plain spaghetti, olive oil

PATATE AL FORNO DELLA NONNA 6

Roasted potatoes and rosemary

INSALATA VERDE 5

Green salad, homemade dressing



DOLCI

DOLCI

GELATO DELLA MADONNA 5

Selection of homemade ice creams and sorbets

*- Creamy vanilla, Intense pistachio, Refreshing lemon, Hazelnut & orange blossom, Creamy Fior di latte -
- Served in a scoop -*

PANNA COTTA, CUORE DI PERA E CASTAGNA 13

A reinterpretation with delicate spices, poached pears and chestnut shortbread

- Perfectly paired with a glass of Elisir Pera, a pear liqueur +8 -

BIGNÈ GELATO, NOCCIOLA E SALSA AL CIOCCOLATO 15

Ice cream-filled choux pastries, hazelnut cream and cocoa crumble, topped with warm chocolate sauce

- Perfectly paired with a glass of Frangelico, an hazelnut liqueur +8 -

TIRAMISU 15

The classic recipe, prepared in front of you

- For an even richer taste experience, add a touch of Amaretto bianco +2 -

MELA AL CARMELLO 13

Caramelised Tatin-style apple, Breton shortbread, ice cream and salted butter caramel sauce

- Perfectly paired with a glass of Elisir Prugna, a plum liqueur +8 -

LIMONE BERGAMOTTO 12

A twist on the classic lemon tart, with lemon crèmeux on corn shortbread and French bergamot meringue

- Perfectly paired with a glass of Italicus, a bergamot liqueur +8 -

AFFOGATO AL CAFFÈ 10

Vanilla ice cream drowned in a shot of hot espresso

FORMAGGI 15

Trio of Italian cheeses

- Gorgonzola, Chamomile-aged Pecorino, Taleggio -

CAFFÈ CORRETTO 7

The quintessential Italian digestif, served with a liqueur of your choice

- Grappa Bianca, Amaretto Adriatico, Sambucca -



BIBITE

BOISSONS

Verre Pichet Bouteille
(14 cl) (46 cl) (75 cl)

VINI SPUMANTE

BIANCO - Prosecco DOC Extra Dry – Bianca Vigna • Vénétie	10		50
Parfait à l'apéritif : fin, délicat et rafraîchissant			
BIANCO - Moscato D'Asti - Ricossa Antica Casa • Piémont			35
Un vin blanc «frizzante» doux et fruité, un classique !			
ROSSO - Reggiano Lambrusco DOC - Cantina Medici Ermete • Emilie Romagne			35
Sec, vif et gourmand, sur des notes de fruits rouges croquants			

VINI BIANCHI

Frais & Minéraux

Trebbiano IGT – Medici Ermete • Emilie Romagne	7	24	35
Léger et désaltérant, idéal pour une dégustation toute en finesse			
Friuli Grave DOC Pinot Grigio - Brandolini • Frioul 2024	9	31	45
Vif et Croquant, aux notes d'agrumes et de pomme fraîche			
Falanghina Beneventano IGT- Vinosia • Campagne 2025	8	28	40
Minéral et raffiné, relevé d'une délicate touche fumée			
Soave Classico DOC -Inama • Vénétie 2025			60
Pur et cristallin, porté par une élégante minéralité			
Etna Bianco DOC - Pietradolce • Sicile 2024			80
Tendu et vibrant, alliant fraîcheur saline et grande finesse			

Fruités & Généreux

Salento IGT - I Tratturi Malvasia-Sauvignon • Pouilles 2025	8	28	40
Expressif et généreux, aux arômes exotiques et à la finale ensoleillée			
Castel del Monte DOC – Rivera • Pouilles 2023	8	28	40
Harmonieux et lumineux, mêlant fruits blancs et fraîcheur acidulée			
Costa Toscana Bianco IGT- Fertuna • Toscane, 2023	10	35	50
Ample et savoureux, avec une belle rondeur et de subtiles notes toastées			
Chardonnay «Molino delle Balze» - Rocca di Castagnoli • Toscane 2023			70
Riche et velouté, aux notes de fruits mûrs et de beurre frais			

Doux

Albana Dolce DOCG -Celli • Emilie Romagne (BIO) 2025	10	35	50
Vin moelleux - Onctueux et parfumé, aux accents de miel et de pêche blanche			

BOISSONS

Verre Pichet Bouteille
(14 cl) (46 cl) (75 cl)

VINI ROSSI
Souples & Fruités

Nero d'Avola Paccamora DOP - Baglio Curatolo Arini • Sicile, 2025	7	24	35
Généreux et soyeux, sur des arômes de fruits rouges frais et violette			
Valpolicella Classico DOC - Luigi Righetti • Vénétie, 2024	8	28	40
Souple et charmeur, aux saveurs de cerise			
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Illuminati • Abruzzes 2023	8	28	40
Savoureux et équilibré, avec une touche boisée parfaitement intégrée			
IGT Salento - Sud Malvasia Nera • Pouilles 2022	9	31	45
Rond et gourmand, aux notes de fruits mûrs et d'épices méditerranéennes			

Puissants & Élégants

Barbera d'Asti Superiore DOCG - La Vigna Vecchia • Piémont, 2021	11	38	55
Élégant et juteux, alliant fraîcheur, fruit et belle longueur			
Aglianico Irpinia DOC - Vinosia • Campanie 2022	10	35	50
Profond et structuré, aux tanins soyeux et aux accents de fruits noirs			
Chianti Classico DOCG - Rocca di Castagnoli • Toscane 2024	12	40	60
Harmonieux et racé, notes délicates de cerise et d'épices			
Rosso di Montalcino DOC - Col d'Orcia • Toscane, 2023	12	40	60
Éclatant et raffiné porté par de beaux tanins et une belle fraîcheur			

Grands vins d'Italie

Etna Rosso DOC - Pietradolce • Sicile 2024			80
Délicat et minéral, porté par des fruits rouges éclatants et des tanins soyeux			
Amarone classico DOCG - Luigi Righetti • Vénétie, 2022			90
Puissant et enveloppant, aux arômes de fruits noirs confits, cacao et épices douces			
Barolo del Comune di La Morra DOCG - Marcarini • Piémont, 2021			110
Structuré et noble, mêlant rose, cerise noire et subtiles notes truffées			
Barolo DOCG - Parusso • Piémont, 2022			150
Une approche séduisante, suave et raffinée. Un magnifique Barolo			
Brunello di Montalcino DOCG - Col d'Orcia • Toscane, 2019			130
Complexe et majestueux, aux notes de cerise, tabac blond et élégantes touches boisées			

VINO ROSATO

IGP Costa Toscana – Tenuta Fertuna • Toscane, 2023	9	31	45
Frais et lumineux, notes d'agrumes et de fleurs blanches, porté par une belle vivacité			

BOISSONS

Coupe Bouteille
(14 cl) (75 cl)

CHAMPAGNES

Mongery Brut - Pinot noir, Chardonnay

12

75

Agrumes, cremeux, fruits blancs, bergamote

*Moet & Chandon Imperial Brut - Pinot noir,
Pinot meunier, Chardonnay*

15

90

Fruité, notes de fleurs blanches et agrumes, brioché

LE BIRRE 25cl - 50 cl

Ancre

5 - 10

Terrano Blanche

5 - 10

Terrano IPA

5 - 10

APERITIVI 5cl

Vermouth Baldoria

Dry / Bianco / Rosso

7

Amaro Erbe Vecchio del Piemonte

7

Carpano - Antica Formula

8

Campari

7

Anis 2 cl

Ricard

5

DIGESTIVI 5cl

Cognac Camus VSOP

12

Bas Armagnac Château de laubade VSOP

14

Calvados Christian Drouin Sélection

12

LIMONCELLI 5cl - 8

Limoncello "Turiddu" (Citron jaune)
Mi Mandarino (Mandarine)



LIQUORI E AMARI 5cl - 8

Fair Passion Fruit
Adriatico Bianco (amaretto)
Adriatico (amaretto)
Frangelico (noisette)
Italicus (bergamote)
Fiorente (sureau)
Cynar (artichaut)
Ferne branca
Luxardo Maraschino (cerise)
Sambuca negro
Get 27
Liqueur de Café - Fair X Maison Richard

ACQUA VITE & GRAPPE 5cl

<i>Grappa di Erbaluce di Caluso revel chion</i>	12
<i>Grappa della Serra Riserva Barrique revel chion</i>	14
<i>Poire Williams grande reserve G.Miclo</i>	10
<i>Framboise sauvage grande reserve G.Miclo</i>	10
<i>La vieille prune de Souillac Louis Roque</i>	10

BOISSONS

SODAS

<i>Limonade Phenix (33cl)</i>	5
<i>UMA Orangeade artisanale (33cl)</i>	8
<i>Coca Cola Coca Cola Zero (33cl)</i>	5,5
<i>Perrier (33cl)</i>	5,5
<i>Vittel (25cl)</i>	5
<i>Supplément sirop (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron)</i>	0,5

SUCCHI 20cl

<i>Orange pomme ananas tomate</i>	5,5
---	-----

ACQUA

<i>Vittel 50cl - 1L</i>	5 - 10
<i>San pellegrino 50cl - 1L</i>	5 - 10

CAFFÈ

<i>Espresso</i>	3
<i>Ristretto</i>	3
<i>Decaffeinato</i>	3
<i>Lungo (allongé)</i>	3
<i>Macchiato (noisette)</i>	3
<i>Doppio (double)</i>	6
<i>Latte (crème)</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Café frappé</i>	7

TÉ & INFUSIONI

<i>Infusions - Tilleul, Verveine, Camomille -</i>	5,5
<i>Thé - Ceylan, Earl Grey, Fruits rouges, Jasmin, Sencha</i>	5,5