

MADONNA

MENÙ



Scan the QR above for the English menu

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



ANTIPASTI

ANTIPASTI

FOCACCIA GENOVESE 7

La véritable Focaccia Genovese, moelleuse à l'intérieur et légèrement croustillante à l'extérieur

PIZZA FRITTA ALLA MORTADELLA E STRACCIATELLA 14

Petite pizza frite, garnie de mortadelle à la pistache et de stracciatella crémeuse

ARANCINI AMATRICIANA 13

Arancini agrémentés d'une amatricinia romaine, à la tomate, guanciale et pecorino

- Cette recette contient du porc -

PROSCIUTTO DI PARMA 13

- Portion de 100 grammes -

Fines tranches de jambon de Parme affiné 24 mois, coupées à la minute et grissini faits maison

VITELLO TONNATO CON TONNO ROSSO 17

Fines tranches de veau et thon rouge snackées, sauce au thon, câpres et anchois

FRITTO MISTO 22

Assortiment de poissons frits en tempura

- Soupions, gambas, rouget, courgette -

BURRATA D'AUTUNNO 16

Belle burrata des Pouilles, figues rôties au thym, réduction de Marsala et noisettes croquantes

PATÉ EN CROÛTE ALLA PUTTANESCA 14

Recette revisitée au concassé de tomates, pignons de pins, câpres, olives taggiasche, basilic et mozzarella

- Recette végétarienne -

CARPACCIO DI CAPESANTE 22

Carpaccio de Saint-Jacques fraîches, coulis d'oursins, brunoise de Granny Smith et bergamote



PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CACIO E PEPE 20

Spaghetti, enrobés d'une sauce au pecorino et au poivre noir fraîchement moulu

TAGLIATELLES FRESCHE AI FUNGHI 24

Tagliatelles maison, crémees d'une sauce aux champignons Portobello, Pleurottes et Pioppinis

FREGOLA SARDA ALLE CAPESANTE 32

Comme un risotto, agrémenté de Saint-Jacques cuites dans un bouillon de crustacés

- Pour une expérience gustative encore plus riche, optez pour une touche de poutargue +3 -

RIGATONI ALLA CARBONARA 21

Rigatoni, nappés d'une sauce onctueuse au pecorino et réhaussée de guanciale

- Cette recette contient du porc -

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO 20

Risotto Carnaroli crémeux, chicorée rouge, Gorgonzola et réduction de Marsala

LINGUINE ALLE VONGOLE 32

Linguine, accompagnées de palourdes fraîchement pêchées et de zestes citron

- Pour une expérience gustative encore plus riche, optez pour une touche de poutargue +3 -

GNOCCHI ZUCCA & FUNGHI 24

Gnocchi maison, crème de potimarron, champignons Pioppinis et coulis de Caciocavallo

- Cette recette est végétarienne -

CANNELLONI AL RAGÙ 26

Pâtes fraîches maison en forme de tube, garnies de béchamel, ragoût de viandes et sauce tomate

- Cette recette contient du porc -



SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI

LA MILANESE 90

*Généreuse côte de veau panée, accompagnée d'une touche de citron frais & garniture au choix
- Recette à partager pour deux -*

PORCHETTA DI VITELLO 26

Poitrine de veau roulée aux herbes, confit de céleri rave au Marsala et suprêmes d'orange

L'OSSOBUCO ALLA MILANESE 36

Jarret de veau braisé, sublimé par un risotto traditionnel au safran

POLPO DELLA PUGLIA 38

Plat traditionnel des Pouilles, accompagné d'une purée de fèves, et de chicorée à l'ail noir

TAGLIATA DI MANZO 32

Faux-filet de boeuf, garni d'une salade Trévise et de poire cuite au vin rouge, sauce au Gorgonzola

BRANZINO CON PAPPAL POMODORO 29

Filet de bar, réhaussé d'un ragoût de tomates à la toscane aux olives taggiasche

FEGATO DI VITELLO 28

Foie de veau à la vénitienne, recette au vin rouge et aux oignons accompagnée de polenta crémeuse

CONTORNI

CAPONATA 12

Aubergines fondantes, câpres et olives taggiasche

VERDURE 8

Légumes verts de saison, cuits vapeur et poêlés à l'ail

POLENTA 8

Recette vénitienne, crémeuse à souhait

SPAGHETTI 6

Spaghetti, huile d'olive

PATATE AL FORNO DELLA NONNA 6

Pommes de terre, rôties au four

INSALATA VERDE 5

Salade verte, vinaigrette maison



DOLCI

DOLCI

GELATO DELLA MADONNA 5

Sélection de glaces et sorbets faits maison

- Vanille crèmeuse, Pistache intense, Citron fraîcheur, Noisette & Fleur d'oranger, Fior di latte onctueuse -
- Servi à la boule -

PANNA COTTA, CUORE DI PERA E CASTAGNA 13

Recette revisitée aux épices douces, réhaussée de poires pochées et d'un sablé aux chataignes

- Parfait accord avec un verre d'Elisir Pera, liqueur de poire +8 -

BIGNÈ GELATO, NOCCIOLA E SALSA AL CIOCCOLATO 15

Choux glacés, crème à la noisette et crumble cacao sublimés par une sauce au chocolat chaud

- Parfait accord avec un verre de Frangelico, liqueur de noisette +8 -

TIRAMISU 15

La recette classique, préparée sous vos yeux

- Pour une expérience gustative encore plus riche, optez pour une touche d'Amaretto bianco +2 -

MELA AL CARMELLO 13

Pomme caramélisée façon Tatin, sablé breton, crème glacée et sauce au caramel beurre salé

- Parfait accord avec un verre d'Elisir Prugna, liqueur de prune aux notes d'amaretto +8 -

LIMONE BERGAMOTTO 12

Tarte au citron revisitée, crémeux citron sur un sablé maïs et meringue française à la bergamote

- Parfait accord avec un verre d'Italicus, liqueur de bergamote +8 -

AFFOGATO AL CAFFÈ 10

Glace vanillé, noyée dans un shot d'expresso chaud

FORMAGGI 15

Trio de fromages italiens

- Gorgonzola, Pecorino affiné à la camomille, Taleggio -

CAFFÈ CORRETTO 7

Le digestif italien par excellence, accompagné d'une liqueur au choix

- Grappa Bianca, Amaretto Adriatico, Sambuca -



BIBITE

BOISSONS

VINI SPUMANTE

	Verre (14 cl)	Pichet (46 cl)	Bouteille (75 cl)
BIANCO - Prosecco DOC Extra Dry – Bianca Vigna • Vénétie <i>Parfait à l'apéritif : fin, délicat et rafraîchissant</i>	10		50
BIANCO - Moscato D'Asti - Ricossa Antica Casa • Piémont <i>Un vin blanc «frizzante» doux et fruité, un classique !</i>			35
ROSSO - Reggiano Lambrusco DOC - Cantina Medici Ermete • Emilie Romagne <i>Sec, vif et gourmand, sur des notes de fruits rouges croquants</i>			35

VINI BIANCHI

Frais & Minéraux

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

Fruités & Généreux

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

Doux

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

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

<i>Mongery Brut - Pinot noir, Chardonnay</i>	12	75
<i>Agrumes, cremeux, fruits blancs, bergamote</i>		
<i>Moet & Chandon Imperial Brut - Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	15	90
<i>Fruité, notes de fleurs blanches et agrumes, brioché</i>		

LE BIRRE 25cl - 50 cl

<i>Ancre</i>	5 - 10
<i>Terrano Blanche</i>	5 - 10
<i>Terrano IPA</i>	5 - 10

APERITIVI 5cl

<i>Vermouth Baldoria</i>	
<i>Dry / Bianco / Rosso</i>	7
<i>Amaro Erbe Vecchio del Piemonte</i>	7
<i>Carpano - Antica Formula</i>	8
<i>Campari</i>	7
<i>Anis 2 cl</i>	
<i>Ricard</i>	5

DIGESTIVI 5cl

<i>Cognac Camus VSOP</i>	12
<i>Bas Armagnac Château de laubade VSOP</i>	14
<i>Calvados Christian Drouin Sélection</i>	12

BOISSONS

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

Grappa di Erbaluce di Caluso revel chion

12

Grappa della Serra Riserva Barrique revel chion

14

Poire Williams grande reserve G.Miclo

10

Framboise sauvage grande reserve G.Miclo

10

La vieille prune de Souillac Louis Roque

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>Dcaffeinato</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