



# Bevande

## Cocktails & co

Virgin Spritz (crodino)	5.50€
Spritz (Aperol ou Campari)	7.50€
Spritz Lemon (Limoncello)	7.50€
Hugo Spritz (liqueur de sureau Florente)	7.50€
Americano	7.50€
Negroni (campari, Gin, Martini rouge)	7.50€
Rossini (Prosecco, jus de fraise)	7.50€

## Bière & co

### PRESSION

1664 Blanche	25cl 3.90€/50cl 7.50€
Carlsberg	25cl 3.90€/50cl 7.50€
Panaché	25cl 3.90€/50cl 7.50€
Monaco	25cl 3.90€/50cl 7.50€

Supplément sirop/Rondelle	0.50€
---------------------------	-------

## Fresche & co

Sirop à l'eau 25cl	2.80€
Limonade 25cl	3.20€
Diabolo 25cl	3.50€
Pepsi, Pepsi (sans sucre) 33cl	3.90€
Ice tea pêche, Schweppes, 25cl	3.90€
Schweppes Agrumes, tonic	
Jus de fruits 25cl	3.90€
(orange, ananas, abricot, fraise, ace, tomate, pomme)	

## La Formule du MIDI 17€90

Déjeuner du Lundi au Vendredi  
Lunch only from Monday to Friday

- Formule PIZZA du jour + Farandole de dessert
- Formule PASTA du jour + Farandole de dessert
- Formule SALADE du jour + Farandole de dessert

## Aperitivo & co

Planche de fromages italiens Plate of italien cheeses	10.50€
Planche de charcuterie italienne Mixed of italian cured meat	10.50€
Planche mixte charcuterie et fromages italiens Mixed of italian cured meat and cheeses	12.50€
Camembert de Buffala, focaccia, charcuterie Buffala camembert, focaccia, mixed cured meat	12.50€

## Apéritifs & co

Ricard 2cl	3.50€
Marsala 4cl	6.00€
Martini blanc, rouge 5cl	6.00€
Campari 5cl	6.00€
Porto blanc, rouge 5cl	6.00€
Lillet 6cl	6.00€
Kir 12cl	6.00€
Kir royal 12cl	10.00€

### BOUTELLES

Poretti bière blonde italienne 33cl	5.90€
Corona 33cl	5.90€
Budweiser 33cl	5.90€
Grimbergen rouge 33cl	5.90€
Desperado 33cl	5.90€
1664 00% bière sans alcool 33cl	5.90€

Crodino (soda italien) 25cl	3.90€
Ginger beer Socrate bio 33cl	4.60€
Perrier 33cl	3.90€
Vittel : 25cl 3.20€ / 50cl 3.90€ / 1L 5.90€	
San Pellegrino 50cl 3.90€ / 1L 5.90€	

Supplément sirop/Rondelle	0.50€
---------------------------	-------

# Carta dei Vini

## Bianchi Italiani

IGP Toscana Terre Natuzzi	Verre 5.00€	Btlle 29€
Terre Siciliane Riporta	5.50€	32€

## Vini Bianchi

Sauvignon	Verre 5.00€	Btlle 29€
Bourgogne Chardonnay	5.50€	30€
Mâcon	5.50€	32€
Saint Véran	5.50€	32€
Hautes Côtes de Beaune	5.50€	34€
Chablis	6.50€	35€
Viré clessé	6.50€	36€
Pouilly fuissé	6.50€	37€

## Vini Rossi

Pinot noir	Verre 5.00€	Btlle 29€
Hautes Côtes de Beaune	5.50€	34€
Mercrey	6.00€	37€
Maranges vieilles vignes	6.50€	39€
Marsannay Longeroies	6.50€	39€
Saint Romain	6.50€	39€
Hautes Côtes de Nuits	6.50€	39€
Savigny les Beaune	7.00€	42€
Côtes de Nuits village 2019	7.00€	43€
Givry 1er cru	7.50€	46€

## Vini Rosati

IGP Côtes de Provence	Verre 5.00€	Btlle 25€	Magnum 48€
Minuty M		39€	75€
Symphonie Ste Marguerite Cru Classé Bio		39€	75€

## Altri Vini

Côtes du Rhône Bio	Verre 5.00€	Btlle 29€
Bordeaux Saint Émilion	5.50€	32€
Crozes-Hermitage	5.50€	34€

## Champagnes & Co

Lambrusco vin pétillant rouge	Coupe 5.00€	Btlle 25€
Prosecco	5.00€	25€
Crémant de Bourgogne	6.00€	35€
Lagache blanc de blanc	8.00€	69€
Deutz brut	8.00€	69€

## Rossi Italiani

Bardolino	Verre 5.00€	Btlle 29€
IGP Sangiovese Terre di Chieti Riporta	5.50€	32€
Chianti Terre Natuzzi	6.50€	36€

## Vini Bianchi

Mercrey	Verre 6.50€	Btlle 38€
Saint Romain	6.50€	39€
Montagny 1er cru	6.50€	46€
Chablis 1er cru 2019	7.90€	54€
Rully 1er cru	7.90€	56€
Beaune 1er cru		59€
Meursault		89€
Chassagne Montrachet 1er cru		105€

## Vini Rossi

Pernand Vergelesses	Verre 6.50€	Btlle 51€
Beaune vieilles vignes Bio	6.50€	59€
Volnay 2015	6.50€	59€
Mercrey 1er cru	6.50€	59€
Savigny les Beaune 1er cru	6.50€	59€
Aloxe Corton	6.50€	69€
Pommard	6.50€	81€
Gevrey Chambertin 2019	6.50€	85€
Chambolle Musigny	6.50€	89€
Morey Saint Denis Riottes 1er cru 2019	6.50€	89€
Vougeot 1er cru	6.50€	99€

## Vini Rosati

IGP Côtes de Provence	Verre 5.00€	Btlle 25€	Magnum 48€
Minuty M		39€	75€
Symphonie Ste Marguerite Cru Classé Bio		39€	75€

## Altri Vini

Côtes du Rhône Bio	Verre 5.00€	Btlle 29€	Verre 6.50€	Btlle 39€
Bordeaux Saint Émilion	5.50€	32€		89€
Crozes-Hermitage	5.50€	34€		

## Champagnes & Co

Mumm brut	Coupe 9.00€	Btlle 79€
Veuve Clicquot brut		89€
Laurent Perrier		89€
Ruinart brut		99€
Ruinart blanc de blanc		135€

Tous nos prix s'entendent TTC et service compris.  
Liste des allergènes disponible sur demande.  
Millésimes susceptibles de modifications selon approvisionnements.



# Place D'ITALIE

## Menu 2024

## Insalate & co

<b>FOCACCINA PARMA</b> (accompagnée d'une salade verte) Focaccia farcie de jambon de Parme, stracchino, roquette Focaccia with Parma ham, stracchino, arugula	<b>12.50€</b>
<b>FOCACCINA VEGETARIANA</b> (with a green salad) Focaccia farcie de tomate, mozza di bufala, roquette Focaccia with tomato, mozza di bufala, arugula	<b>12.50€</b>
<b>INVERNALE</b> Légumes cuits vapeur, thon et œuf dur, huile d'olive extra vierge Steamed vegetables, tuna, hard-boiled egg, extra virgin olive oil	<b>13.50€</b>
<b>NIZZARDA</b> Salade verte, œuf, tomates cerise, thon, olives, anchois Salad, egg, cherry tomatoes, tuna, anchovies, olives	<b>15.50€</b>
<b>CAPRESE</b> Mozzarella de « bufala », salade verte, tomates cerise, olives et câpres Bufala mozarella, salad, cherry tomatoes, olives and capers	<b>16.50€</b>
<b>CESARIO</b> Salade verte, poulet, bacon, tomates, croutons, copeaux de parmesan Salad, chicken, bacon, tomatoes, croutons, parmesan cheese	<b>16.50€</b>
<b>FRUTTI E FORMAGGI</b> Salade verte, fraise, kiwi, poire, gorgonzola, mozza, parmesan Salad, strawberry, kiwi, pear, gorgonzola, mozza, parmesan cheese	<b>17.50€</b>
<b>BURRATA</b> Salade verte, tomates, burrata crémeuse, pesto Salad, tomatoes, creamy burrata, pesto	<b>18.50€</b>

## Platti & co

<b>Œuf poché à la crème de truffe ou gorgonzola</b> Poached egg with truffle or gorgonzola cheese	<b>13.50€</b>	<b>Burger Italien</b> Pain, Boeuf, tomate, cheddar italien, oignons caramélisés, roquette Bread, beef, tomato, Italian cheddar, fried onions, arugula	<b>18.50€</b>
<b>Carpaccio de bœuf, salade verte</b> Beef carpaccio	<b>14.50€</b>	<b>Pièce de bœuf (sauce gorgonzola)</b> Piece of beef with gorgonzola cheese sauce	<b>22.50€</b>

## Paste

<b>Spaghetti à la Carbonara avec le vrai « guanciale »</b> With bacon and cream	<b>15.50€</b>	<b>Tagliatelle aux cèpes</b> With porcini mushrooms	<b>18.50€</b>
<b>Tagliatelle à la bolognaise maison</b> tomato and meat sauce	<b>15.50€</b>	<b>Linguine alle vongole - avec palourdes</b> with clams	<b>19.50€</b>
<b>Orecchiette gamberi et zucchini</b> Crevettes, courgettes, tomates et câpres Shrimps, zucchini, tomatoes, capers	<b>16.50€</b>	<b>Ravolis fourrés à la viande &amp; sauce à la truffe</b> Filled with meat and truffle sauce	<b>20.50€</b>
<b>Penne au Saumon (sauce au fromage)</b> Penne with salmon and cheese sauce	<b>18.50€</b>		

## Gnocchi

<b>Gnocchi au Pesto</b> With basil and garlic sauce	<b>14.50€</b>
<b>Gnocchi au Gorgonzola</b> With gorgonzola sauce	<b>14.50€</b>
<b>Gnocchi à la « Sorrentina »</b> sauce tomate et mozza grillée Au four Tomato sauce and grilled mozzarella	<b>17.50€</b>

## Risotti

<b>Risotto au fromage de chèvre &amp; spianata piquante</b> Goat cheese and spicy spianata	<b>19.00€</b>	<b>Risotto au gorgonzola, poires et noix</b> With gorgonzola cheese, pears and nuts	<b>19.00€</b>
<b>Risotto aux cèpes</b> With porcini mushrooms sauce	<b>19.00€</b>	<b>Risotto aux crevettes</b> With shrimps	<b>19.00€</b>

# Pizze & co

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella Tomato sauce, mozza	<b>12.50€</b>	<b>BRESAOLA &amp; ROQUETTE</b> Mozza, sauce tomate, bresaola, roquette, pétales de parmesan Mozza, tomato sauce, bresaola, arugula, parmesan petals	<b>16.50€</b>
<b>NAPOLI</b> Mozza, sauce tomate, anchois, oignons et câpres Mozza, tomato sauce, anchovies, onions and capers	<b>14.50€</b>	<b>SALMONE</b> Mozza, stracchino, saumon fumé Mozza, stracchino, smoked salmon	<b>16.50€</b>
<b>VEGETARIANA</b> Mozza, sauce tomate, légumes grillés Mozza, tomato sauce, grilled vegetables	<b>15.50€</b>	<b>ROMANA</b> Mozza, sauce tomate, champignons, artichauts, jambon de Parme Mozza, tomato sauce, mushrooms, artichokes, Parma ham	<b>17.50€</b>
<b>DELICATA</b> Fromage stracchino, courgettes, jambon blanc après cuisson Stracchino cheese, zucchini, ham after cooking	<b>15.50€</b>	<b>SESTRI</b> Mozza, sauce tomate, jambon de Parme, crème Mozza, tomato sauce, Parma ham, cream	<b>17.50€</b>
<b>DIAVOLA</b> Mozza, sauce tomate, spianata piquante Mozza, tomato sauce, spicy spianata	<b>15.50€</b>	<b>CIAPPETTA</b> Mozza, cèpes, saucisse italienne, pommes de terre Mozza, porcini mushrooms, italian sausage, potatoes	<b>17.50€</b>
<b>CAPRICIOSA</b> Mozza, sauce tomate, champignons, jambon blanc, œuf Mozza, tomato sauce, mushrooms, ham and egg	<b>16.50€</b>	<b>CONTADINA</b> Mozza di bufala, coppa, poivrons, courgettes, aubergines, roquette Mozza di bufala, coppa ham, peppers, zucchini, eggplants, arugula	<b>17.50€</b>
<b>CALZONE</b> Capriciosa fermée Closed capriciosa	<b>16.50€</b>	<b>MORTADELLA</b> Mozza, stracchino, après cuisson burrata, mortadelle et après cuisson pistache Mozza, stracchino and burrata, mortadella and pistachios after cooking	<b>18.50€</b>
<b>ANDREA (chef)</b> Mozza, stracchino, gorgonzola et jambon blanc Mozza, stracchino, gorgonzola and ham	<b>16.50€</b>	<b>TARTUFFA</b> Mozza, stracchino, jambon blanc, crème de truffe, roquette, pétales de Parmesan Mozza, stracchino, ham, truffle cream, arugula, parmesan cheese	<b>18.50€</b>
<b>4 FORMAGGI</b> Mozza, gorgonzola, chèvre, stracchino, parmesan	<b>16.50€</b>		
<b>MONA LISA</b> Mozza, gorgonzola, speck, crème balsamique Mozza, gorgonzola, speck, balsamic vinegar	<b>16.50€</b>		

Place  
D'ITALIE

contact@placeditaledijon.fr  
http://www.placeditaledijon.fr



4/6, Place des cordeliers  
21000 DIJON  
+33 3 80 33 94 90

## Bambini & co (jusqu'à 12 ans/ Till 12 years)

<b>Tagliatelle bolognese ou pizza jambon/fromage</b> <b>2 boules de glace au choix</b>	<b>10.50€</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

## Dolce & co

<b>Tarte du moment</b>	<b>7.50€</b>	<b>Tiramisu</b>	<b>8.00€</b>
<b>Crème caramel</b>	<b>7.50€</b>	<b>Cheesecake</b>	<b>8.00€</b>
<b>Panna cotta aux fruits rouges</b>	<b>8.00€</b>		

## Gelati & co

<b>Drina Bianca : Vanille, chocolat chaud, chantilly</b> Vanilla, chocolate, hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>	<b>Maximo Liégeois : Café, crème de café, chantilly</b> Coffee, coffee cream, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>Coco Tino : Noix de coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</b> Coconut, chocolate, hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>	<b>Chocolat Liégeois : chocolat, chocolat chaud, chantilly</b> Chocolate, hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>Coppa Tisto : Caramel beurre salé, vanille, chocolat chaud, crumble</b> Salt butter caramel, chocolate, hot chocolate, crumble	<b>7.50€</b>	<b>Coloneleddie : citron, vodka, Limoncello</b> Lemon, vodka, limoncello	<b>8.50€</b>
<b>Tagada Sasha : Fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly</b> Strawberry, raspberry, blackcurrant, red fruits sauce, Whipped cream	<b>7.50€</b>	<b>Coupes/ cups</b> • 1 Boule/scoops : 3.00€ / •• 2 : 5.50€ / ••• 3 : 7.00€	

Parfums : vanille, chocolat, caramel beurre salé, coco, café, citron, fraise, framboise, cassis / vanilla, chocolate, salt butter caramel, coconut, coffee, lemon, strawberry, blackcurrant.

## Caffè Gourmet & co

<b>Café gourmand/Déca gourmand</b>	<b>9.00€/9.50€</b>	<b>Cappuccino gourmand</b>	<b>10.50€</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>10.50€</b>	<b>Limoncello ou Amaretto gourmand</b>	<b>11.50€</b>

## Caffè & co

<b>Espresso Lavazza</b>	<b>1.80€</b>	<b>Grand café crème</b>	<b>3.80€</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>4.20€</b>
<b>Noisette</b>	<b>2.00€</b>	<b>Double décaféiné</b>	<b>3.60€</b>	<b>Café ou chocolat viennois</b>	<b>4.50€</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>1.90€</b>	<b>Grand Déca crème</b>	<b>3.90€</b>	(chantilly/ whipped cream)	
<b>Décaféiné noisette</b>	<b>2.10€</b>	<b>Thé ou infusion</b>	<b>3.90€</b>	<b>Irish coffee</b>	<b>9.00€</b>
<b>Double espresso</b>	<b>3.40€</b>	<b>Chocolat chaud</b>	<b>3.90€</b>		

## Digestifs & co (4 cl.)

<b>Bailey's</b>	<b>7.50€</b>	<b>Get 27, Get 31</b>	<b>7.00€</b>
<b>Amaretto, Limoncello</b>	<b>7.50€</b>	<b>Croqueuse (pomme)</b>	<b>7.00€</b>
<b>Grappa</b>	<b>8.00€</b>	<b>Mentheuse (menthe)</b>	<b>7.00€</b>
<b>Marc de Bourgogne</b>	<b>8.00€</b>	<b>Pulpeuse (citron)</b>	<b>7.00€</b>
<b>Poire</b>	<b>8.00€</b>	<b>Ballantines</b>	<b>7.00€</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>9.00€</b>	<b>Jameson Original</b>	<b>8.00€</b>
<b>Cognac</b>	<b>9.00€</b>	<b>Chivas</b>	<b>9.00€</b>
<b>Armagnac</b>	<b>9.00€</b>	<b>Gin</b>	<b>7.00€</b>
<b>Cognac XO</b>	<b>13.00€</b>	<b>Gin supérieur</b>	<b>8.00€</b>
		<b>Rhum Bacardi</b>	<b>7.00€</b>
		<b>Rhum Havana</b>	<b>7.00€</b>
		<b>Rhum supérieur</b>	<b>9.00€</b>
		<b>Adjuvant suppl.</b>	<b>0.50€</b>

Alcools & co (4 cl.)