



Le restaurant est ouvert :
du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h,
samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h,
le dimanche de 12h à 23h non-stop

RÉSERVATIONS : 01 45 06 47 79

AVELLINO CAFFÈ

Avellino est une ville proche de Naples dans la région de la Campanie en Italie du sud où est produite la Mozzarella. Dans cette région, au XIIe siècle déjà, les bufflonnes étaient appréciées pour leur production de lait et on trouve, sur les premiers documents écrits du Monastère de San Lorenzo à Capua, des témoignages de moines qui avaient pour coutume d'offrir aux pèlerins un fromage dénommé "mozza" ou "provatura" lorsqu'il était fumé, accompagné d'un morceau de pain.

L'Avellino Caffè vous invite à découvrir une sélection de Mozzarella d'exception pour accompagner vos plats et vous propose une carte variée de spécialités des différents terroirs italiens. Consultez aussi nos ardoises quotidiennement renouvelées pour conjuguer nos arrivages de produits frais avec le nombre pratiquement infini des recettes de la gastronomie italienne.

En dehors des heures de repas, le bar de l'Avellino Caffè vous accueille toute la journée avec notamment son exceptionnelle sélection de vins italiens. En soirées, l'Avellino Caffè organise des afterworks afin de vous donner l'occasion de vous détendre dans une ambiance lounge. N'hésitez pas à laisser votre mail ou numéro de mobile afin d'être informé de toute l'actualité événementielle...





ANTIPASTI E INSALATA

ANTIPASTI DEL AVELLINO

Assortiment de légumes du moment, huile d'olive vierge et basilic frais. **17€**

PIATTO MISTI

Assortiment de charcuteries italiennes, verrine de la crèmeuse straciatella et son pain maison. **22€**

PIATTO VALTELLINA

Effeillage de bresaola de la valtellino, burratina assaisonnée de vinaigrette à l'huile de truffe. **23€**

CARPACCIO DE BOEUF ROYAL

Roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan, balsamique. Servi avec une focaccia **20€**

CARPACCIO DE SAUMON

Roquette, asperges, fenouil, copeaux de parmesan, ricotta fraîche. Servi avec une focaccia **22€**

CARPACCIO DE BRESAOLA

Viande de boeuf séchée, Roquette, provolone. Servi avec une focaccia **20€**

PIATTO DELL ALTO

Burratina fumée, jambon speck Alto Adige, aubergines grillées tomates séchées et poivrons farcis ricotta **22€**

BEIGNETS DE MOZZARELLA

Et sa savoureuse sauce épicée **16€**

ANTIPASTI ROYAL

4 beignets de mozzarella, antipasti de légumes, sélection de charcuterie italienne (à partager ou pas !) **37€**

DEGUSTATE LA NOSTRA MOZZARELLA



A LA DÉCOUVERTE DE LA MOZZARELLA...

Nous sélectionnons les meilleures mozzarellas provenant de Puglia et de Campania.

LA BUFALA DI CAMPANA 125 GR

Roquette, tomates et basilic frais. **19€**

LA BURRATA PUGLIESE (300G)

Chiffonade de charcuterie italiennes sélectionnées, petit antipasti de légumes, roquette, tomates cerises, olives du pays. **32€**

ASSORTIMENTO DI CAMPANIA

antipasti légumes, mozzarella di bufala, burratina crèmeuse, affumicata gouteuse, roquette, huile d'olive extra vierge. **24€**

IL TRECCIA AFFUMICATA

La douceur et le caractère de la tresse de bufala fumée, tomates séchées et cerises, coppa et ventricina, olives **22€**

FOLLIA DI PASTA

LINGUINE ALL'ARRABIATA

Sauce tomate, piment frais «à votre convenance», huile d'olive extra vierge et basilic **16€**

RIGATONI TOSCANA

Jambon de parme, roquette, crème fraîche, copeaux de parmesan **20€**

LINGUINE CARBONARA

Lardons, crème fraîche, oeuf **19€**

LINGUINE ALLE VONGOLE

Palourdes fraîches, tomates cerises, persillade et huile d'olive extra vierge **24€**

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Calamars, gambas, moules, tomates fraîches, huile d'olive extra vierge et basilic frais **27€**

LES SAN DANIELE !

Crème de truffes noires, jambon San Daniele, tomates cerises et mozzarella di bufala fraîche **22€**

TAGLIATELLE SAUMON FRAIS

Saumon frais, crème **21€**

RAVIOLI DI MARGRO

Ravioli farcis à la Ricotta et aux épinard, sauce Gorgonzolla **21€**

RAVIOLI TARTUFO

Ravioli farcis au speck et à la fontina, crème de truffe, buratina **22€**

RAVIOLI DI MULTI

Ravioli farcis à la ricotta et aux épinard avec viande de bœuf sauce tomate, aubergines et basilic **21€**

RAVIOLI AUX GAMBAS

Ravioli farcis à la ricotta et aux épinard, gambas, tomates cerises, ail, huile et persil **24€**

RIGATONI VALENTINA

Courgette, bresaola, crème fraîche, ricota **20€**

LASAGNE BOLOGNESE

Lasagne à la viande de boeuf hachée **19€**

PACCHERI BELLAGIO

Bresaola, champignon frais, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan **21€**

PACCHERI AU THON

Thon frais, poivre, tomates cerises, ail, huile d'olive, persil **23€**

GNOCCI MARCELINO

Crème au deux truffes, champignons frais, pétales de parmesan **24€**

RISOTTO

Service du soir uniquement

RISOTTO AL TARTUFO

Champignons, crème de truffe noire et copeaux de parmesan **24€**

LA CARNE

SCALOPPINA MILANESE

Escalope de noix de veau panée Scaloppina Pastorella
22€

SCALOPPINA ALLA PANNA

Escalope de noix de veau, champignons, crème fraîche et basilic 22€

SCALOPPINA MARSALA

Escalope de noix de veau, Marsala et champignons frais 22€

PICCATINA EMMA

Escalope de noix de veau, crème et champignons, bresaola et ricotta fraîche 23€

PICCATINA AL TARTUFO

Escalope de noix de veau, crème de truffe, parmesan 24€

PICCATINA ALLA PARMA

Escalope de noix de veau, jambon de Parme, crème, pecorino au four 23€

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de noix de veau, jambon de Parme, sauge, vin blanc 22€

ESCALOPE PARMIGIANA

Escalope de noix de veau, aubergine, sauce tomate, mozzarella gratinée au four 23€

TAGLIATA DI MANZO

Tranche de filet de boeuf sur un lit de roquette, sauce balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan 35€

ENTRECÔTE GRILLÉE 250G

Sauce Gorgonzola ou sauce au poivre 25€

FILET DE BOEUF GRILLÉ

Sauce gorgonzola ou sauce au poivre 35€

FILETTO ITALISSIMAAAA

Filet de boeuf sélectionné, coppa, champignons flambés dans le Marsala, mozzarella di bufala et sauge 36€

IL PESCE

FILET DE BAR

simplement grillé à la plancha, huile d'olive extra vierge et citron 25€

FILET DE BAR D'ABRUZZO

Filet de bar grillé, lit de crème de tomate concassée, huile d'olive extra vierge et citron 27€

THON ROUGE AU SÉSAME

Huile d'olive extra vierge et citron 29€

THON ALLA NAPOLITANA

Steak de thon frais, tomates cerises, olives noires, câpres, anchois et basilic 30€

SAUMON GRILLÉ ALLA PLANCHA

Huile d'olive extra vierge et citron 24€

FRITTO MISTO DI MARE

Généreuse assiette de friture de calamars, éperlans, gambas, crevettes, oignons rouges et sa verrine de sauce tartare 24€

“ N’hésitez pas à consulter nos suggestions au tableau ”



SUPPLÉMENTS Garnitures 5€

L'ATELIER PIZZA

“ Toutes nos pizzas sont élaborées à base de farine napolitaine type 00, de mozzarella et de tomates pelées italiennes. ”



MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic et olives noires **14€**

NAPOLETANA

Sauce tomate, anchois, câpres, olives et basilic **18€**

QUATTRO FORMAGGI

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan **19€**

CASANOVA

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, oeuf et basilic **18€**

RIALTO

Sauce tomate, mozzarella, légumes du moment et basilic **18€**

GOMORRA

Sauce tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, oeuf, oignons et poivrons **19€**

AL PACCINO

Base crème fraîche, mozzarella, roquette, speck, concassée de pistache et mozzarella di bufala **19€**

DEMI-PIZZA

Tomates, mozzarella, jambon San Daniele ou Bresaola
Accompagnée d'une salade de mesclun et roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive vierge et crème de balsamique **19€**

PIZZA AU THON

Tomates, mozzarella, oeuf, thon et basilic **18€**

GIULIANA

Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, buratina à la sortie du four !! **20€**

MIKA

Sauce tomate, mozzarella, Coppa, roquette, mozzarella di Bufala, copeaux de Parmesan et tomates cerises **20€**

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf et basilic en forme de chausson **18€**

CAMPIONNE

Base crème fraîche, mozzarella, viande hachée, champignon et oeuf **19€**

PARMA

Sauce tomate, mozzarella, jambon de pays, Gorgonzola et basilic **20€**

PAYSANNE

Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf, oignons et crème fraîche **19€**

DIAMANT NOIR PER JACK

Crème de truffe noire, émincé de champignons, roquette, Jambon San Daniele et copeaux de Parmesan **23€**

SUPPLÉMENTS

Jambon cru, mozzarella **5€**

Œuf, olives, roquette, champignons, crème fraîche **1,50€**

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGE ET SA FOCACCIA

Provolone, Pecorino, Parmesan, Gorgonzola 10€

TIRAMISU 9€

PROFITEROLES 9€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€

TARTE AU POMME ET SA BOULE VANILLE 9€

PANNA COTA ET SON COULIS DE FRUITS
ROUGES 9€

COUPE AMARENA (GLACE VANILLE, AMARENA,
CHANTILLY) 9€

COUPE MIXTE DE GLACE ET SORBETS

3 boules au choix :

vanille, café, chocolat, fraise, mangue, citron, pistache 9€

NOUGAT GLACÉ 9€

AFFOGATO

Glace café arrosée d'un caffè 9€

CAFÉ GOURMAND 11€

THÉ GOURMAND 12€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 2,90€

AMERICAN CAFFÈ 3,00€

DÉCAFÉINÉ 3,00€

NOISETTE 3,20€

THÉ ET INFUSION 4,00€

CAPPUCCINO 4,50€

CAFÉ CRÈME 4,00€

CHOCOLAT AU LAIT 4,50€

CHOCOLAT VIENNOIS 4,50€

IRISH COFFEE 10,00€

LIVRAISONS...

*Faites vous livrer la cuisine de l'Avellino
(plats et pizzas) au bureau ou à la
maison grâce à notre partenaire*



UBER
EATS