

---

# • IL FESTIVAL •

---

## ANTIPASTI • ENTRÉES • STARTERS



<b>Polipo e patate alla mediterranea</b> <i>Salade d'été avec poulpe, et pommes de terre</i> <i>Fresh summer salad with octopus and shrimps</i>	19€
<b>Carpaccio di manzo, rucola e grana (7)</b> <i>Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan</i> <i>Beef carpaccio with rucola salad and parmesan cheese</i>	16€
<b>Bufala campana con pomodori (7)</b> <i>Mozzarella di Bufala de Naples avec tomates</i> <i>Neapolitan mozzarella di bufala with tomatoes</i>	16€
<b>Carpaccio di salmone affumicato de la casa e rucola (4)</b> <i>Carpaccio de saumon fumé maison avec salade de roquette</i> <i>Homemade smoked salmon carpaccio with rucola</i>	20€
<b>Focaccia al rosmarino con lardo di colonnata</b> <i>Focaccia au romarin, avec « lardo di colonnata »</i> <i>Focaccia with rosemary, and « lardo di colonnata »</i>	10€

---

# • IL FESTIVAL •

---

## INSALATA • SALADE • SALAD



<b>Insalata Cesar (3. 4. 7)</b>	16€
<i>Salade Caesar</i>	
<i>Caesar salad</i>	
<b>Insalata con gambero, avocado, mela verde (2. 3. 4. 10)</b>	18€
<i>Salade de crevettes, avocat, pommes</i>	
<i>Shrimp salad, avocado, apple</i>	

## AFFETTATI • CHARCUTERIE • DELICATESSEN



<b>Tagliere misto di salumi tipici italiani (12) 2 pers/4 pers</b>	12€ / 22€
<i>Planche Italienne mixte - charcuteries</i>	
<i>Italian cured meat platter</i>	
<b>Tagliere misto di formaggi e salumi (7. 12) 2 pers/4 pers</b>	12€ / 22€
<i>Planche italienne mixte - charcuteries et fromages</i>	
<i>Mixed Italian cheese and cured meat platter</i>	
<b>Tagliere di formaggi tipici italiani (7) 2 pers/4 pers</b>	12€ / 22€
<i>Planche Italienne mixte - fromages</i>	
<i>Mixed Italian cheese platter</i>	



---

# • IL FESTIVAL •

---

## • PASTA •



**Trofie al pesto (1. 7. 8)**

*Trofie au pesto*

*Trofie with pesto*

19€

**Chitarrine ai frutti di mare in cartoccio (1. 2. 3. 4. 12)**

*Chitarrine aux fruits de mer en papillote*

*Chitarrine with seafood "en papillote"*

24€

**Gnocchi al formaggio e tartufi (1. 3. 7)**

*Gnocchi au fromage et aux truffes*

*Gnocchi with cheese and truffles*

24€

**Risotto, parmigiano, taleggio e mandorle, zafferano (1. 7. 8. 9. 12)**

*Risotto au parmesan et taleggio avec amandes grillées et safran*

*Risotto, parmesan and taleggio cheese with almonds and saffron*

17€

**Lasagna alla Bolognese (1.3.7.9.12)**

*Lasagne traditionnelle*

*Traditional lasagna*

18€

**Pasta alle polpette in sugo (1. 7. 9)**

*Pâtes et boulettes de viande à la sauce tomate*

*Pasta with meatballs and its tomato sauce*

18€



---

# • IL FESTIVAL •

---

## PESCE • POISSON • FISH



- 
- Calamaro ai ferri su un letto d'indivia agli agrumi (14)** 18€  
*Calamar grillé sur un lit d'endive avec vinaigrette aux agrumes*  
*Grilled squid on a bed of chicory and its citrus vinegar*
- Fritto misto royal del Festival (1. 2. 4)** 28€  
*Fritto misto royal façon il Festival*  
*Il Festival's royal Fritto misto (fried seafood)*

## CARNE • VIANDE • MEAT



- 
- Entrecote d'Angus 300gr ai ferri, patatine,** 28€  
*Entrecôte d'Angus grillée 300gr, et frites*  
*Grilled Angus 300gr, and fries*
- Filetto di manzo 250gr in salsa al pepe rosa, patate e champignon saltati (1. 7)** 30€  
*Filet de boeuf 250gr sauce au poivre rose, pommes grenailles sautées et champignons*  
*Beef tenderloin 250gr with pink pepper sauce, sauteed potatoes and mushrooms*
- Filetto di manzo 250gr alla Rossini, patate et champignon saltati (1. 7)** 34€  
*Filet de bœuf 250gr Rossini, pommes grenailles sautées et champignons*  
*Beef tenderloin 250gr Rossini « foie gras », sauteed potatoes and mushrooms*
- Cotoletta alla milanese, con purè (1. 3. 7)** 24€  
*Escalope milanaise avec purée de pommes de terre*  
*Veal milanese with mashed potatoes*
- Galletto ai profumi mediterranei, patate al forno** 24€  
*Coquelet aux saveurs méditerranéennes, pommes de terre au four*  
*Grilled cockerel with its mediterranean flavors, oven-baked potatoes*

---

# • IL FESTIVAL •

---

**Battuta di manzo con patatine fritte, 180gr (9. 7. 10)** 17€  
*Tartare de boeuf coupé au couteau, frites*  
*Hand-cut beef tartare, french fries*

**Battuta di manzo al tartufo con patatine fritte, 180gr (9. 7. 10)** 23€  
*Tartare de boeuf coupé au couteau à la truffe, frites*  
*Hand-cut beef tartare with truffle, french fries*

## • BURGERS •



**« Italo/Americano » 180g (1. 3. 7. 11)** 25€  
*Manzo, insalata, pomodori, stracciatella, tartufo, patatine fritte*  
*Boeuf, salade, tomates, mozzarella stracciatella, truffe, sauce à la truffe et frites*  
*Beef burger, salad, tomatoes, creamy mozzarella, truffle, truffle sauce and fries*

**Cheeseburger 180g (1. 3. 7. 11)** 17€  
*Manzo, insalata, pomodori, cheddar, cipolla rossa, bacon, patatine fritte*  
*Boeuf, salade, tomates, cheddar, oignons rouge, et frites*  
*Beef, salad, tomatoes, cheddar cheese, red onion, and fries*

## CONTORNI • ACCOMPAGNEMENTS • SIDES



**Pure casereccia (7)- Patate al forno - Verdure grigliate - Patatine fritte - Verdure stufate** 6€  
*Purée maison - pommes grenailles au four - Légumes grillés - Frites - Légumes à la vapeur*  
*Mashed potatoes - oven-baked potatoes - Grilled vegetables - fries - steamed vegetables*

---

# • IL FESTIVAL •

---

## • PIZZE •



<b>Schiaccina (pomodoro fresco, rucola, porchetta)</b> <i>Tomates fraiches, roquette, porchetta</i> <i>Fresh tomatoes, rucola, porchetta</i>	14€
<b>Margherita (salsa, fior di latte, basilico)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	12€
<b>Regina (salsa, fior di latte, prosciutto, olive, funghi)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, champignons</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, olives, mushrooms</i>	16€
<b>Calabria (salsa, fior di latte, spianata, n'duja)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, saucisse N'Duja calabraise,</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, N'Duja Calabrian Sausage</i>	16€
<b>Frutti di mare</b> <i>Fruits de mer</i> <i>Seafood</i>	18€
<b>Parma (salsa, fior di latte, rucola, crudo, grana)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon parme, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, rucola salad, parma ham, grana cheese</i>	18€
<b>Vegetariana (salsa, fior di latte, melanzana, zucchine, peperoni)</b> <i>Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons)</i> <i>Vegetarian (tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers)</i>	16€
<b>Bufala (salsa, fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises</i> <i>Tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes</i>	18€
<b>Tartufo (salsa di tartufo, veli di tartufo di stagione, fior di latte, rucola)</b> <i>Sauce à la truffe, lamelles de truffe, mozzarella, roquette</i> <i>Truffle sauce, truffle slices, mozzarella cheese, rucola salad</i>	25€
<b>Acciuga (salsa, fior di latte, acciuga, olive, origano) (4)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives, origan</i>	16€

---

# • IL FESTIVAL •

---

<b>Tonno / Cipolla (salsa, fior di latte, tonno, cipolla rossa (4))</b> <i>Thon / oignon (sauce tomate, mozzarella, thon, oignon)</i> <i>Tuna / onion (tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion)</i>	16€
<b>Nino (salsa, fior di latte, mozzarella di bufala 125gr, crudo, rucola, ciliegini)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala 125gr, jambon cru, roquette, tomates cerises</i> <i>Tomato sauce, mozzarella di bufala 125gr, parma ham, rucola salad, cherry tomatoes</i>	18€
<b>4 Stagioni (salsa, fior di latte, olive, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon cuit, champignons, artichauts</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichoke</i>	18€

---

## DOLCI • PÂTISSERIES • PASTRY

---



<b>Cheesecake ai frutti di bosco, caramello o fragola fatto in casa (1. 3. 7)</b> <i>Cheesecake aux baies, au caramel ou à la fraise fait maison</i> <i>Home made cheesecake with berries, caramel or strawberry</i>	8€
<b>Frutta fresca del giorno</b> <i>Assiette de fruits frais</i> <i>Fruit plate</i>	7€
<b>Cannolo siciliano (1. 7. 8. 12)</b> <i>Cannolo à la ricotta</i> <i>Cannolo with ricotta cheese</i>	8€
<b>Café gourmand (1. 3. 7. 8. 12)</b>	7€
<b>Tiramisù (1. 3. 7)</b>	7€
<b>Panna cotta al caramello, frutti di bosco, amarena, fragola o naturale (7)</b> <i>Panna cotta au caramel, fruits des bois, griotte, fraise ou nature</i> <i>Panna cotta with caramel, red Berries, wild cherries, or strawberry</i>	7€

---

# • IL FESTIVAL •

---

GELATI • GLACES • ICE CREAM



<b>CITRON - FRAISE - FRAMBOISE - PASSION - VANILLE -</b>	1 Boule 3€
<b>PISTACHE - CHOCOLAT - COCO - RHUM RAISIN - CAMEL</b>	2 Boules 5€
<b>BEURRE SALE - NOISETTE - STRACCIATELLA - AFTER HEIGHT</b>	3 Boules 8€
	Supplément chantilly 1,50€

## - LES COUPES -

<b>BANANA SPLIT</b>	9,5€
<i>Vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chantilly</i> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, banana and whipped cream</i>	
<b>POIRE BELLE HELENE</b>	9,5€
<i>Vanille, poire fruit, nappage chocolat, chantilly</i> <i>Vanilla, pear, chocolate topping, whipped cream</i>	
<b>DAME BLANCHE</b>	9€
<i>Vanille, nappage chocolat, chantilly</i> <i>Vanilla, chocolate topping, whipped cream</i>	
<b>FRAISE MELBA</b>	9,5€
<i>Fraise, vanille, fraises fruits, coulis de fraise, chantilly</i> <i>Fraise, vanilla, strawberry coulis, whipped cream</i>	
<b>CAFE LIEGOIS</b>	9€
<i>Café, vanille, café espresso, chantilly</i> <i>Coffee, vanilla, whipped cream</i>	
<b>CHOCOLAT LIEGOIS</b>	9€
<i>Chocolat, vanille, nappage chocolat, chantilly</i> <i>Chocolate, vanilla, chocolate topping, whipped cream</i>	
<b>SICILIENNE</b>	10,5€
<i>Pistache, vanille, nappage chocolat, pistaches, chantilly</i> <i>Pistachio, vanilla, chocolate topping, whipped cream</i>	
<b>CARAIBES</b>	12€
<i>Coco, rhum raisin, banane fruit, coulis caramel, chantilly</i> <i>Coco, rum, banana, caramel coulis, whipped cream</i>	



---

# • IL FESTIVAL •

---

## • LISTE DES ALLERGÈNES •



Les numéros correspondant sont reportés sur chaque plat

1. *Céréales, gluten, cereali*
2. *Crustacés, shellfish, crostacei*
3. *Œufs, egg, uova*
4. *Poissons, fish, pesce*
5. *Arachides, peanuts, arachidi*
6. *Soja*
7. *Lait, milk, latte*
8. *Fruits à coque, nuts, frutti a guscio*
9. *Céleri, celery, sedano*
10. *Moutarde, mustard, mostarda*
11. *Graines de sésame, sesame seeds, sesamo*
12. *Anhydride sulfureux et sulfites, sulphites, solfiti*
13. *Lupin, lupin beans, lupini*
14. *Mollusques, molluscs, molluschi*

**Prix net taxes et service inclus**  
All prices are inclusive of VAT and service charge  
Prezzi netti IVA e servizio inclusi