



 Bettini
**TEATRO &
ACCADEMIN**
ristorante italiano
e mediterraneo





Attenzione : Nous informons notre aimable clientèle qu'en cas d'affluence, un délai d'attente est à prévoir (1 heure, voire plus).
Merci de votre compréhension.

Boissons

APÉRITIFS

Aperitivo della casa (10 cl)	5,00 €
Martini Rosso - Bianco Pineau des charentes Normandin Mercier Campari - Porto rouge - Suze Marsala (aux œufs ou aux amandes) (6 cl)	4,00 €
Martini Royal (12 cl) (Martini blanc + Prosecco + citron vert)	7,50 €
Spritz "l'apéritif de Venise" (10 cl) (vin blanc italien + Apérol + eau gazeuse)	4,90 €
Americano maison (10 cl)	7,50 €
Kir au vin blanc italien (10 cl)	3,60 €
Ricard - Pastis - Anis (2 cl)	3,60 €
Bitter sans alcool (20 cl)	3,90 €
Scotch Whisky Clan Campbell (2 cl) / (4 cl)	2,80 € / 5,60 €
Scotch Whisky Single Malt Glenfiddich (2 cl) / (4 cl)	4,00 € / 8,00 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's (2 cl) / (4 cl)	4,00 € / 8,00 €
Irish Whiskey Jameson (2 cl) / (4 cl)	3,80 € / 7,60 €
Supplément Soda	0,70 €
Champagne Brut La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl)	5,80 € / 8,10 €
Kir royal La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl)	6,30 € / 8,60 €
Prosecco brut La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl)	4,20 € / 5,80 €
Kir Prosecco La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl)	4,70 € / 6,30 €
BIÈRES	
Bière premium (blonde pression) (25 cl) / (50 cl)	3,90 € / 7,40 €
Leffe (Abbaye pression) (25 cl) / (50 cl)	5,40 € / 9,90 €
Desperados (blonde aromatisée Tequila - 33 cl) Nastro Azzurro (Blonde Italie - 33 cl)	5,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Ardoise Bresaola <i>Produit dans la Province de Sondrio en Lombardie, ce bœuf séché se présente comme la Viande des Grisons.</i>	6,00 €
Ardoise Jambon de Parme <i>Appellation d'Origine Contrôlée, ce Jambon de 12 mois minimum de maturation, est 100% naturel, sans additif ni conservateur.</i>	5,00 €
Ardoise Salame Al Tartufo <i>Saucisson à la Truffe d'été du Piedmont, région située à l'extrême Nord Ouest de l'Italie (un régal).</i>	6,50 €
Ardoise Spianata <i>Chorizo Calabrais. La Calabre se situe à l'extrême Sud Ouest de l'Italie.</i>	5,00 €
Pizza Marinara <i>Spécialité Napolitaine</i> <i>Tomate, huile d'olive, ail, origano.</i> (Coupé en huit ou en seize)	8,50 €

DIGESTIFS

Grappa - Limoncello - Amaretto Sambuca - Fernet Branca - Alcool de Poire - Calvados VS - Armagnac VSOP - Get 27 - Bailey's (4 cl)	5,00 €
Cognac Normandin Mercier VSOP Diplomatico (4 cl)	7,00 €
Cognac Normandin Mercier XO Grande Champagne (4 cl)	14,00 €
Irish Coffee – "Kawa" Charentais (10 cl)	8,20 €

SANS ALCOOL

Eaux minérales (50 cl)	3,60 €
Vittel - San Pellegrino pétillante (100 cl)	4,60 €
Perrier (33 cl) - Jus de fruits (20 cl) - Schweppes (20 cl) - Coca Cola ou Coca Zéro (33 cl) - Orangina (25 cl)	3,30 €
Sirop à l'eau (25 cl)	1,80 €
Diabolo (25 cl)	2,60 €
Infusions - Thé	2,80 €
Caffe espresso	1,80 €
Supplément sirop ou tranche de citron	0,40 €

Antipasti

Antipasto misto <i>(légumes marinés et fines tranches de charcuterie italienne).</i>	13,00 €
Mozzarella alla caprese <i>(tranches de tomate et de mozzarella di Buffalo assaisonnées au pesto).</i>	12,50 €
Antipasti reale <i>(assiette de charcuterie italienne : jambon de Parme*, Speck**, Coppa, Panchetta, Spianata et copeaux de Grana Padano, Grissini et assiette de légumes marinés).</i>	22,00 €
Insalata Rimini <i>(salade verte, miettes de thon à l'huile, crevettes décortiquées et lamelles de seiche poêlées à la persillade, déglacé au citron. Huile d'olive et vinaigre de framboise). Selon arrivage</i>	17,20 €
Frutti di mare al pomodoro <i>(coques, palourdes, moules et crevettes bouquet entières, réduit au beurre, déglacé au vin blanc italien, jambon de Parme et Pomodoro servi avec des croûtons de pain). Selon arrivage</i>	16,50 €
Insalata follia <i>(salade verte, poivrons grillés dans notre four à bois, copeaux de Grana Padano, courgettes marinées, fines tranches de Speck**).</i>	13,50 €
Insalata Caesar <i>(salade verte, filets de poulet, œuf dur, croûtons de pain, sauce vinaigrette. Copeaux de Grana Padano & Sauce Caesar à part).</i>	14,00 €
Insalata al formaggio di capra <i>(salade verte, poivrons grillés, pignons de pin, tranche de jambon de Parme*, fromage de chèvre gratiné sur notre pain à pizza. Huile d'olive et vinaigre de framboise).</i>	14,50 €
Insalata traviata <i>(salade verte, saumon fumé, avocat, crème citronnée).</i>	15,50 €
Carpaccio de bœuf <i>(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte)</i>	13,80 €
Paillardes di Bue <i>(fines tranches de bœuf grillées à la plancha, servies chaudes sur lit de salade verte assaisonnée à la vinaigrette balsamique, avec une sauce Bagnetto (persillade, anchois, câpres, chapelure, Grana Padano mixés) et Pecorino râpé).</i>	14,50 €
Aubergines gratinées au four à bois <i>(aubergines, jambon blanc, mozzarella, tomate (sauce), origan). 15 minutes d'attente</i>	13,00 €
Insalata verde <i>(salade verte assaisonnée à la vinaigrette balsamique).</i>	3,50 €
Insalata rinforzo <i>(salade verte et légumes marinés assaisonnés à la vinaigrette balsamique).</i>	8,50 €

Primi piatti

Lasagnes alla Bolognese <i>(élaborées maison à la bolognaise).</i>	13,00 €
Penne di Marta <i>(oignons revenus à l'huile d'olive, crème, jambon de Parme*, légèrement tomâtées avec Pecorino râpé).</i>	13,80 €
Penne al Gorgonzola <i>(Gorgonzola fondu, déglacés au vin blanc italien, crème).</i>	13,00 €
Penne Rosario di Sicilia <i>(aubergines, courgettes, oignons revenus à l'huile d'olive, Pomodoro, pesto).</i>	12,50 €
Penne del Piero <i>(oignons, poivrons, spianata (chorizo calabrais), pesto et crème).</i>	13,50 €
Penne Laetitia Casta <i>(champignons, persillade, jambon blanc, thym, crème avec Pecorino râpé).</i>	13,80 €
Penne Bel Canto <i>(saumon fumé, crème, safran et pesto).</i>	15,00 €
Penne Monica Belluci <i>(pesto de courgettes, persillade, crevettes bouquet et Pomodoro).</i>	14,00 €
Penne del Teatro <i>(lamelles de seiche et anchois légers sautés à la persillade, déglacé au vin blanc italien et Pomodoro).</i>	14,80 €
Penne del Accademia <i>(veau émincé, oignons, persillade et coriandre fraîche sautés, safran, crème).</i>	14,00 €
Spaghetti Carbonara <i>(lardons poêlés, crème avec jaune d'œuf mélangé, poivre noir).</i>	12,50 €
Spaghetti Marco Polo <i>(oignons, poivrons grillés dans notre four à bois, safran, ciboulette et coriandre fraîche).</i>	13,80 €
Spaghetti Alle Vongole <i>(palourdes déglacées au vin blanc Italien, persillade).</i>	14,50 €
Spaghetti Domo Tartufata <i>(champignons, crème fraîche, crème de tartufata, huile de truffe, persil hâché).</i>	15,00 €
Spaghetti Amatriciana <i>(lardons et oignons sautés, persillade, Pomodoro, légèrement pimenté).</i>	12,50 €
Spaghetti Lido <i>(moules, coques, palourdes, crevettes entières et lamelles de seiche, ail, le tout sauté à la persillade, déglacés au vin blanc Italien, légèrement relevé). Selon arrivage</i>	16,20 €
Spaghetti caravagio <i>(crème, pesto, jambon de Parme*).</i>	13,00 €
Spaghetti bolognese ou al pomodoro <i>(Bolognaise maison ou Pomodoro maison).</i>	11,50 €
Supplément fromage <i>(Grana Padano) / (Pecorino)</i>	2,00 € / 3,00 €

* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment

** Jambon des Dolomites séché, fumé et aromatisé



Secondi piatti Tous nos plats sont garnis et toutes nos viandes sont françaises

Scaloppa Corrado 20,00 €
(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, recouverte d'aubergines et mozzarella di Buffala gratinée avec Pomodoro et pesto).

Scaloppa Calabraise 18,00 €
(escalope de veau poêlée au beurre, déglacée au Marsala, crème et raisins marinés au Marsala).

Scaloppa Parmiggiana 21,50 €
(escalope de veau fourrée de jambon blanc et mozzarella di Buffala, le tout pané et frit, servi avec spaghetti al Pomodoro).

Scaloppa Aosta 20,00 €
(escalope de veau poêlée avec champignons, recouverte de jambon blanc et emmental, déglacée au vin blanc italien, crème et gratinée).

Scaloppa al Lemon 17,50 €
(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, déglacée au jus de citron, crème).

Scaloppa Soprano 18,50 €
(escalope de veau poêlée avec champignons et poivrons, déglacée au Marsala, crème et jambon émincé).

Scaloppa Milanese 18,00 €
(escalope de veau panée, poêlée servi avec spaghetti al Pomodoro).

Stracci di vitello 18,00 €
(émincé de veau sauté à la plancha, avec courgettes, oignons, aubergines et pesto, puis déglacé au vinaigre balsamique, servi avec du riz).

Notre ossobuco alla milanese 19,00 €
(jarret de veau mijoté aux légumes et Pomodoro puis cuit au four).

Aubergines gratinées au four a bois 13,00 €
(aubergines, jambon blanc, mozzarella, tomate (sauce), origan). 15 minutes d'attente

Entrecôte 250 gr. 17,00 €
(grillée à la plancha, accompagnée de salade verte).

Bistecca Fiorentina 400 gr. 25,00 €
(grillée à la plancha, accompagnée de salade verte et 1/2 citron rôti, comme en Italie).

Steack hâché alla piastra 200 gr. 11,50 €
(steack hâché au couteau à la minute, grillé à la plancha).

Carpaccio de bœuf 13,80 €
(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte).

Tartare de bœuf 200 gr. 14,50 €
(Bœuf et condiments hâchés au couteau à la minute).
Nous vous le préparons si vous le souhaitez

Seppia cotta alla fiamma 20,00 €
(blanc de seiche rôti dans notre four à bois avec pesto et persillade, servi avec du riz et Pomodoro).
Selon arrivage, 15 minutes d'attente

Tagliatelle di seppia 18,00 €
(lamelles de blanc de seiche, de carottes et de courgettes, sautées à la plancha avec ail et pesto... un vrai régal !).
Selon arrivage

Frutti di mare al Pomodoro 16,50 €
(coques, palourdes, moules et crevettes bouquet entières, réduit au beurre, déglacé au vin blanc italien, jambon de Parme et Pomodoro servi avec des croûtons de pain).
Selon arrivage

Frutti di mare alla mestre (Suggestion du Chef) 26,00 €
(poêlée d'oignons, de poireaux et de courgettes, avec moules, palourdes, coques et crevettes bouquet entières, lamelles de seiche, persillade, ail, puis flambé au Cognac, légèrement crémée). Selon arrivage

Supplément fromage
Grana Padano 2,00 €
Pecorino 3,00 €



COIN BAMBINO

Mini pizza enfant (Toscana) ou Mini portion de pâtes au beurre, jambon blanc ou bolognaise ou Pomodoro avec une boule de glace et un sirop à l'eau 9,80 €

* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment



Pizze del Teatro

Nizzarda 11,00 €
(tomate, oignons, anchois, olives noires, huile d'olive).

Alinghi 13,00 €
(tomate, oignons, thon, persillade, mozzarella, huile d'olive).

Il Moro di Venezia 17,00 €
(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella, jambon de Parme*).

Eleonora 14,50 €
(tomate, jambon, oignons, spianata (chorizo calabrais), persillade, mozzarella).

Bacio 13,00 €
(tomate, jambon, crème fraîche, oignons, persillade, mozzarella).

Donna 14,00 €
(tomate, jambon, artichauts, pesto, crème fraîche, mozzarella).

Margherita 9,00 €
(tomate, mozzarella, origano).

Azzurra 13,50 €
(tomate, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, persillade, mozzarella).

Toscana 11,00 €
(tomate, jambon, mozzarella, origano).

Mare 14,50 €
(tomate, moules, palourdes et coques entières, crevettes bouquet, persillade, mozzarella). Selon arrivage

Etna 13,20 €
(tomate, anchois, câpres, spianata (chorizo calabrais), mozzarella, origano).

Napoli 11,80 €
(tomate, câpres, anchois, mozzarella).

Soufflé 12,00 €
(refermé en chausson, tomate, jambon, jaune d'œuf, mozzarella).

Regina 12,00 €
(tomate, jambon, champignons, mozzarella).

Bettini 14,00 €
(tomate, jambon, thon, persillade, mozzarella).

Stade rochelais 11,00 €
(tomate, mozzarella, œuf, olives noires, origano).

Rosa 12,80 €
(tomate, jambon, aubergines, olives, mozzarella).

Re Antonio 15,50 €
(tomate, saumon fumé, crème fraîche, pesto, mozzarella).

Pizz di Mama 17,50 €
(tomate, champignons, magret de canard fumé, poivrons grillés dans notre four à bois, gorgonzola, persillade, mozzarella).

Luciano 14,20 €
(tomate, courgettes, aubergines, champignons, artichauts, pesto, mozzarella).

Foresta 12,00 €
(tomate, aubergines, pesto, mozzarella).

Donato Grieco 13,00 €
(refermé en chausson, tomate, spianata (chorizo calabrais), huile d'olive, mozzarella, origano).

Lili (spécialité maison) 17,00 €
(Après cuisson nature, coupée en sandwich et garnie avec pesto, jambon de Parme*, huile d'olive, et poivrons grillés dans notre four à bois). Servie à température ambiante

Phare du Bout du Monde 12,50 €
(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella et œuf).

Cooking Cup 2001 13,00 €
(crème fraîche, mozzarella, Grana Padano, origano).

Marcello Caliente 12,50 €
(tomate, aubergines, anchois, câpres, mozzarella, origano).

Aquarupella aux 3 fromages 13,00 €
(tomate, Pecorino, Grana Padano, mozzarella, origano).

Marinara 8,50 €
(tomate, huile d'olive, ail, origano).
Spécialité napolitaine, idéale pour l'apéritif



SUPLÉMENTS

Jambon de Parme* ou saumon (par produit) 5,00 €
Spianata (chorizo calabrais) ou Gorgonzola ou fruits de mer ou Pecorino (par produit) 3,00 €
Jambon blanc ou fromage de chèvre ou crème fraîche ou Grana Padano (par produit) 2,00 €
Base crème 1,00 €
Tout autre supplément, changement et remplacement 1,00 €

* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment



Dolci e gelati

Salade de fruits frais (selon saison)	6,90 €
Carpaccio d'ananas frais <i>(fines tranches d'ananas frais, marinées à la menthe fraîche, sorbet ananas).</i>	6,90 €
Notre crème brûlée au parfum du moment	6,50 €
Notre mousse au chocolat <i>(chocolat force noire).</i>	6,50 €
Notre fondant au chocolat <i>(chocolat force noire, servi avec sa boule de glace vanille).</i>	7,80 €
Tiramisu <i>Notre recette allégée.</i>	6,00 €
Panna Cotta all'Amarena <i>(crème fleurette cuite aromatisée, accompagnée d'Amarena au sirop).</i>	6,00 €
Café Gourmand	7,80 €
Profiteroles <i>(choux maison).</i>	7,50 €
Banana Split	7,50 €
Coupe 1 boule de glace ou sorbet	2,20 €
Coupe 2 boules de glace ou sorbet	4,10 €
Coupe 3 boules de glace ou sorbet	6,00 €
Coppa Juventus <i>(glace noisette, coulis de caramel, chantilly, noisettes grillées).</i>	7,20 €
Coppa Chiara Firenze <i>(2 boules de glace banane marbrée chocolat, banane en rondelle, chocolat chaud, chantilly).</i>	7,50 €
Coppa Bari <i>(sorbet passion, citron, framboise, salade de fruits frais). Selon saison</i>	7,20 €
Coppa Enzo Enzo <i>(glace fraise, sorbet framboise et cassis, coulis de fruits rouges maison, chantilly).</i>	7,50 €
Coppa Amarena <i>(glace vanille, Amarena au sirop, chantilly).</i>	7,50 €
Café ou chocolat ou caramel Liegeois <i>(glace vanille, glace café ou chocolat ou caramel, chantilly).</i>	7,20 €
Dame Blanche <i>(glace vanille, chocolat chaud, chantilly).</i>	7,20 €
Coppa Tutti Coco <i>(glace coco, chocolat, chocolat chaud, liqueur de coco, chantilly).</i>	7,20 €

Coppa Limoncello <i>(3 boules de glace Limoncello et liqueur Limoncello frappée).</i>	7,50 €
Coppa Tiramisu <i>(2 boules de glace Tiramisu, coulis de café, chantilly avec un biscuit à la cuillère).</i>	6,50 €
Coppa Mojito <i>(2 boules de glace Mojito, rhum blanc, sucre de canne liquide, jus de citron vert, menthe fraîche ciselée).</i>	7,50 €
Coppa Freshchezza <i>(glace ananas, passion, Limoncello et jus d'ananas).</i>	7,50 €
Coppa Cardinale <i>(sorbet citron, cassis, crème de cassis, chantilly).</i>	7,20 €
Coppa Palermo <i>(3 boules de sorbet citron et Vodka).</i>	7,50 €
Coppa di Tifosi de La Rochelle <i>(glace chocolat, passion, chocolat chaud, chantilly).</i>	6,50 €
Assiette 3 fromages <i>(Gorgonzola, Grana Padano, Chèvre).</i>	6,50 €
Supplément chocolat chaud ou chantilly	1,60 €



Chaque fin de semaine
un dessert du jour.
Voir le tableau

Sur commande, nous vous préparons
le gâteau d'anniversaire (la part) 5,50 €

Liste des parfums de glace et sorbet :
café, caramel salé, cassis, chocolat, vanille,
banane marbrée chocolat, citron jaune, coco,
fraise, framboise, mojito, tiramisu, noisette,
passion, ananas, limoncello.



In vino veritas

NOS VINS BLANCS

Frascati doc secco «Fontana Candida» <i>(Lazio) (75 cl)</i>	23,00 €
Garda doc Pinot Grigio « Santa Sofia » <i>(Lombardie) (75 cl)</i>	21,00 €
Haut-Poitou aoc Sauvignon Dom. de La Rotisserie <i>(75 cl)</i>	19,00 €
Côtes de Gascogne igp 13% « Uby » <i>(doux) (75 cl)</i>	23,00 €
Prosecco Treviso doc brut « Le Contesse » <i>(Venetie) (75 cl)</i>	25,00 €
Champagne aoc brut « Serge Hourdry » <i>(75 cl)</i>	40,00 €

NOS VINS ROSÉS

Bardolino Chiaretto doc « Lamberti » <i>(37,5 cl) / (75 cl)</i>	12,50 € / 17,50 €
Cerasuolo d'Abruzzo dop « Valle d'Oro » <i>(Abruzzes) (75 cl)</i>	19,00 €

Lacryma Christi del Vesuvio doc <i>(Campanie) (75 cl)</i>	23,00 €
Côtes de Provence aoc « Elite » <i>(Var) Coup de cœur (75 cl)</i>	26,00 €
Vin de Pays d'Oc igp « Le Gris-Blanc » <i>12,5% (75 cl)</i>	18,00 €
Lambrusco dell'emilia igt <i>(Pétillant & Doux)</i> <i>(Emilie Romagne) (75 cl)</i>	15,50 €

NOS VINS ROUGES

Bardolino doc « Lamberti » <i>(37,5 cl) / (75 cl)</i>	12,50 / 17,50 €
Lazio igt « Togale » Cepage Merlot <i>(Lazio) (75 cl)</i>	19,00 €
Reggiano doc Lambrusco Secco <i>(Pétillant & Brut)</i> <i>(Emilie Romagne) (75 cl)</i>	16,50 €
Benaco Bresciano Rosso igt « Giome » <i>(Lombardie) Vin de la région du Lac de Garde (75 cl)</i>	28,00 €
Valpolicella Ripasso doc Classico Superiore « Solane » <i>(Venetie) (75 cl)</i>	32,00 €
Toscana igt « I Coltri » <i>(Toscane) (75 cl)</i>	21,00 €
Chianti Classico docg <i>(Toscane « Gallo Nero ») (75 cl)</i>	29,00 €
Montepulciano d'Abruzzo doc « Cantina » <i>(Abruzzes), Maison Zaccagnini (75 cl)</i>	29,00 €

Et sur le tableau...
nos sélections
du moment !

Côtes de Bourg aoc Ch. La Tuilière <i>Philippe Estournet (75 cl)</i>	25,00 €
Puisseguin St-Emilion aoc Ch. Lambersac <i>(75 cl)</i>	26,00 €
Médoc aoc Petit Manou <i>Françoise et Stéphane Dief (75 cl)</i>	28,00 €
Saumur Champigny aoc Filiatreau <i>(75 cl)</i>	21,00 €

«Les NOBELS» Le Stelle dell'Eccellenza

Montepulciano d'Abruzzo doc «San Clemente» Riserva <i>(Abruzzes) Maison Zaccagnini (75 cl)</i>	49,50 €
Brunello di Montalcino docg <i>(Toscane) (75 cl)</i>	49,50 €
Aglianico del Vulture doc « Serpara » <i>(Basilicate) Vin puissant aux notes de fruits rouges (75 cl)</i>	48,00 €
Sforzato di Valtellina docg «Sfursat 5 Stelle» <i>(Lombardie) Vin puissant et élégant (Grandiose) (75 cl)</i>	75,00 €

NOS PICHETS & NOS VERRES (12 CL)

Blancs	
Garda doc Pinot Grigio « Santa Sofia » <i>(Venetie)</i> <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	3,90 € / 7,80 € / 14,80 €
Haut-Poitou aoc Sauvignon <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	3,60 € / 7,00 € / 13,00 €
Côtes de Gascogne igp « Uby » <i>(doux) 13%</i> <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	4,30 € / 8,50 € / 16,00 €
Vino Bianco (Italie) 10,5% <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	2,40 € / 4,30 € / 8,00 €
Rosé	
Lacryma Christi del Vesuvio doc <i>(Campanie)</i> <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	4,30 € / 8,50 € / 16,00 €
Vino Rosato (Italie) 11% <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	2,40 € / 4,30 € / 8,00 €

Rouge	
Côtes de Bourg aoc Ch. La Tuilière <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	4,60 € / 9,00 € / 17,50 €
Valpolicella doc <i>(Venetie)</i> <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	3,50 € / 6,50 € / 12,40 €
Vino Rosso (Italie) 11% <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	2,40 € / 4,20 € / 7,90 €
Reggiano doc Lambrusco Rosso <i>(Pétillant & Doux)</i> <i>(12 cl) / (25 cl) / (50cl)</i>	3,40 € / 6,40 € / 12,20 €

1 & 3 rue Thiers, 17000 La Rochelle
T 05 46 41 07 03 - **F** 05 46 41 07 10
Site www.teatro-accademia.com
E-mail restaurant@teatro-accademia.com



Pour vos buffets aux saveurs de la Méditerranée
Teatro Bettini : 05 46 41 07 03 - Portable : 06 30 84 60 82