Soprano

LE VESINET

Soprano
LE VESINET

De Milan à Palerme en passant par Napoli, cela fait maintenant plus de 20 ans que le Soprano vous fait voyager à travers les plus belles provinces d'Italie.

C'est avec joie et passion que nous vous faisons découvrir notre savoir-faire familial.

L'Italie n'aura jamais été aussi proche de vous !

Buon Appetito ...

ANTIPASTI

LA BURRATA ‘’PUGLIESE‘’ — 16
Burrata 125g accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison”

MOZZARELLA IN CARROZZA — 16
Beignets de mozzarella frits servis avec leur sauce tomate maison

MILLEFOGLIE DI MELANZANE — 14
Millefeuille d'aubergines et mozzarella fior di latte, sauce tomate maison

VITELLO TONNATO — 15
Fines tranches de veau tendre, accompagnées d'une sauce crémeuse au thon relevée de câpres

ARANCINI — 14
Arancini croustillants au coeur fondant de scamorza, viande hachée et petits pois

UN PO' PER TUTTI

CALAMARI FRITTI — 23
Petits calamars frits, sauce tartare maison

ESPLOSIONE DI SAPORI ITALIANI — 36
Délicieux assortiment de nos Antipasti

FRITTO MISTO — 29
Assortiment de calamars, éperlans et crevettes frites, mayonnaise maison

INSALATE

SOPRANO — 19
Mâche, quinoa, grenades, oignons frits, avocats, croustillants de poulet, tomates cerises, sauce miel et moutarde maison

CESAR — 18
Romaine, croustillants de poulet, croûtons, lamelles de Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois), oignons rouges, tomates cerises, sauce césar maison

DI CAPRA — 18
Romaine, toasts de chèvre chaud, filet de miel, tomates cerises, noix, oignons rouges, vinaigrette maison

PASTA

PENNE GLORIA — **32/37**
Penne à la crème et sauge, flambées au cognac et **préparées devant vous** dans leur meule de Grana Padano AOP (affiné 16 mois minimum) / crème de truffe noire

LINGUINI AL GAMBERONI E TARTUFO — **34**
Linguine aux gambas, crème de truffe noire et champignons

RAVIOLI TARTUFO — **29**
Raviolis au coeur de burrata et à la crème de truffe noire

RAVIOLI NERI — **29**
Raviolis noirs farcis au homard, crevettes, sauce crustacés maison

RIGATONI ALLA CARBONARA — **21**
Rigatoni au guanciale croustillant, jaunes d'oeufs et Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

LINGUINI CON POLPETTE — **22**
Linguine aux boulettes de boeuf, mijotées dans une sauce tomate maison parfumée au basilic

RIGATONI CON SALSICCIA PICCANTE — **22**
Rigatoni à la sauce rose épicée et saucisse italienne piquante

LINGUINI AL LIMONE — **19**
Linguine à la crème de citron maison et zeste de citron vert

LASAGNE AL RAGU — **22**
Lasagnes fraîches au ragù mijoté

GNOCCHI SORRENTINA — **23**
Gnocchi à la sauce tomate maison gratinés au four

LINGUINI SCAMPI — **25**
Linguine aux crevettes, sauce bisque maison parfumée aux crustacés

ORECCHIETTE DELLA MAMMA — **25**
Orecchiette à la crème de truffe noire et jambon blanc italien

TROFIE AL PISTACCHIO E STRACCIATELLA — **26**
Trofie à la crème de pistache maison et stracciatella

LINGUINI ALLE VONGOLE — **29**
Linguine aux palourdes fraîches, tomates cerises, ail et persil

RISOTTO

RISOTTO SCAMORZA E SALSICCIA PICCANTE — **23**
Risotto à la scamorza et saucisse piquante italienne

RISOTTO TARTUFO — **27**
Risotto à la crème de truffe noire

RISOTTO GAMBERONI — **29**
Risotto aux gambas

CARNI

SCALOPPA ALLA MILANESE — **25**
Escalope de veau finement panée

PICCATA AL LIMONE — **23**
Fines tranches de veau, sauce citron

PICATTA ALLA FIORENTINA — **25**
Fines tranches de veau, sauce rose et épinards frais

SALTIMBOCCA AL TARTUFO — **31**
Fines tranches de veau à la crème de truffe, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois) et mozzarella gratinée

CARPACCIO DI MANZO — **22**
Fines lamelles de boeuf, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

ENTRECOTE DI MANZO — **29**
Entrecôte de boeuf (environ 300gr), sauce poivre

PESCI

FILETTO DI SALMONE — **28**
Pavé de saumon, sauce citron et huile d'olive extra vierge

TONNO AL PISTACCHIO — **29**
Mi-cuit de thon à la pistache

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES MAISON - PENNE POMODORO - LINGUINI A LA CREME

HARICOTS VERTS - POMMES GRENAILLES - RIZ - SALADE

Prix Nets TTC en euros - Service compris

PIZZE

MARGHERITA **14**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte

REGINA **16**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc italien

QUATRO FORMAGGI **18**
Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

VEGETARIANA **18**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, olives

SOPRANO **18**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, jambon blanc italien, poivrons, oeuf

CAMPIONE **18**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, viande hachée, poivrons, oeuf

SALMONE **21**
Ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé

JOYA **21**
Crème de myrtille maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, mortadelle, basilic et burrata 125gr

AL TARTUFO **22**
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, roquette, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

STRACCIATELLA **22**
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, stracciatella, tomates cerises, roquette, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois)

CAMPIONE DEL MONDO **22**
Crème de gorgonzola AOP, mozzarella fior di latte, miel, noix, jambon de Parme AOP (affiné 24 mois), Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois)

ARYA **23**
Crème de pesto maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP (affiné 24 mois), basilic frais, pignons de pin, jambon de Parme (affiné 24 mois), mozzarella di Bufala Campana AOP

PIZZA LIGHT **16**
Demi pizza au choix, servie avec salade verte, tomates cerises et Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois)

Supplément 3€ (Saumon fumé ou jambon de Parme 5€)

Prix Nets TTC en euros - Service compris

DOLCE

TIRAMISÙ CLASSIQUE 11

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 13

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 11

MILLEFEUILLE CLASSIQUE Crème pâtissière maison, caramel beurre salé 13

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Glace vanille et son caramel beurre salé 12

MI-CUIT AU CHOCOLAT Glace vanille 12

TARTE CITRON MERINGUÉE 13

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND 12

SORBATTI / GELATI (2 boules au choix) 8
vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise, amarena, stracciatella, citron, framboise, mangue, passion, coco, menthe chocolat

Come vuole la tradizione, Dolci fatti in casa !

Comme le veut la tradition, tous nos desserts sont fait maison

SICILIANA 11
Glace pistache, vanille et framboise, éclats de pistache, coulis de fruits rouges et chantilly

MILANO CARAMELLO 11
Glace caramel, vanille et café, sauce caramel maison, amandes et chantilly

TROPICALE CAPRI 11
Sorbet mangue, passion et glace coco, morceaux de mangue et coulis de passion

DOLCE VERDE 14
3 boules menthe chocolat, Get 27 4cl

AMARETTO ROMA 14
Glace vanille, chocolat et café, éclats d'amandes, sauce chocolat maison et Amaretto 4cl

COPPA LIMONCELLO 14
3 boules citron vert, Limoncello 4 cl

Prix Nets TTC en euros - Service compris

Soprano
LE VESINET

Horaires d'ouverture

Tous les jours 10h -14h30 / 19h - 22h30

Vendredi et Samedi 10h -14h30 / 19h - 23h

19, rue Jean Laurent - 78110 LE VESINET

VENTE À EMPORTER

lesopranovesinet

Le Soprano

Atelier Sabine Finet - Mai 2026