

# STORIA

## Il Giardino D' Italia

*Ce petit coin d'Italie  
Sur notre île bénie  
Se situe à Saint-Denis  
Où vous accueille Tony  
En son cadre enchanteur  
Cet endroit de bonheur*

*Il transporte votre coeur  
Dans une terre de chaleur.  
Malgré les apparences  
Vous n'êtes pas à Florence  
Mais en terre de France  
Creuset des espérances.*

*Ce jardin Italien  
De style Gréco-Romain  
Aux diverses statues  
Mêlées aux fontaines  
Vous donnent un aperçu  
De son ambiance Romaine*

*Dans ce site ombragé  
Par un grand Badamier  
Plusieurs fois centenaire  
Vous vous laisserez tenter  
Aux mets les plus raffinés  
Préparés pour vous plaire.*

*La pépéroni alla Sicilienne  
Aux parfums de la terre Italienne  
A l'antipasto misto et scampi fritti  
Qui nous rappelle les odeurs de Napoli.  
Pavé Gorgonzola, Osso Buco  
Pizze spéciale serra di falco  
Arrosés d'un Chianti et d'un Lambrusco  
Vous danserez tel un bel Italiano.*

*Et toi mon cher Tony  
À la verve facile  
Tu cherchais avec autrui  
Une certaine idylle  
Qui marquera indélébile  
Un lien sacré de Sicile*

Bernard Morin, 21 Mars 2001

# SPAGHETTI - TAGLIATELLE RIGATONI

NAPOLETANA "Classique".....	7,50
Tomate	
BOLOGNÈSE "Traditionnelle" (Meat - Tomato).....	8,50
Viande hachée - Tomate - Persil	
ARRABIATA "Dynamite, Aie !!! Mamma-mia !" (Spicy).....	9,00
Tomate - Piments - Ail - Persil - Oignons - Vin blanc	
SICILIANA "Note de fraîcheur pour une journée chaude".....	10,00
Tomate - Ail - Huile d'olive - Basilic (Sauce crue, froide et pâtes minute)	
PANNA "Pour les enfants sages ?" (Ham - Cream).....	10,00
Épaule - Gruyère - crème - noix de muscade	
CARBONARA "l'art de la tradition Romaine" (Bacon - Cream).....	10,50
Lardons - crème - Jaune d'oeuf	
PALERMITANA "Sicile : et mes origines alors, hè !" (Eggplant).....	11,50
Aubergines - Tomate - Vin blanc - chapelure - Parmesan - Oignons	
GORGONZOLA "La douceur du bleu : ça, c'est le Nord, ça!!" (Blue - Cheese).....	10,50
Gorgonzola - Crème - Sauge	
QUATTRO FROMAGGI "Fabuleux mélange savamment mijoté" (Cheese).....	12,50
Mozzarella - Gorgonzola - Gruyère - Chèvre - Crème - Parmesan	
MATRICIANA "A Rome se dit Matrisssciana" (Bacon - Tomato).....	11,50
Tomate - Oignons - Lardons - Persil - Vin blanc	
PESTO "Ha !! Comme a Camogli" (Basil - White Wine).....	12,50
Crème - Vin blanc - Pistou - Haricots vert - Pomme de terre	
NONNA "Merci Mamie" (Butcher - Mushroom).....	12,50
Charcuterie - Champignons - Vin blanc - Tomate	
TONNO & OLIVE "Harmonie de la mer et de la terre" (Tuna).....	11,50
Thon - Vin blanc - Olives - Tomate	
FRUTTI DI MARE "Savant mélange" (Sea Fruits).....	11,50
Fruits de Mer - Tomate - Ail - Oignons	
CREVETTE "Ô !! Que c'est bon" (Shrimps - Lobster Cream).....	12,50
Crème - Crevettes - Bisque de Homard	
SALMONE "Noble poisson que ce Saumon !!" (Smoked Salmon).....	13,50
Saumon fumé - Crème - Vin blanc	
PÉRIGORD "Paradisaique".....	15,00
Fond de veau - crème fraîche - Sauge - Foie Gras	
LASAGNES.....	9,00
A la bolognese (Boeuf et Porc)	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.....	14,50
Riz aux fruits de Mer (25 minutes d'attente minimum)	
DELIZIE ALLA TONY "Ils fondent dans la bouche" (Pâtes Fraîches).....	13,50
Gnocchi maison - Crème - Tomate - Gruyère - Noix Muscade	
COCKTAIL DI QUATTRO PASTE (Pâtes Fraîches).....	18,00
C'est le Chef qui décide, mais quelle merveille !!!!!!!	

CB à partir de 15,00 €



Maitre Restaurateur

## RISTORANTE

5 rue Amiral Lacaze  
97 400 Saint Denis  
Tel : 0262 94 15 15  
Ouvert de midi à 14h30  
et de 19h à qui sait !  
Fermé le dimanche

giardino.ditalia@gmail.com  
http://giardino-ditalia.com

ILE DE LA REUNION

IL GIARDINO D' ITALIA