



**Restaurant Italien  
THIONVILLE**

**Venez vous offrir un voyage culinaire et découvrir les saveurs de l'Italie. Une cuisine ancrée dans la tradition à base de produits frais de qualité sélectionnés avec soin.**

**Parmi nos spécialités, découvrez nos délicieuses pâtes dans la meule de Fromage ainsi que nos savoureuses pizzas façon Napolitaine.**

**Siete pronti ? Benvenuti al ristorante La Prison Dorée**

## **SUGGESTIONS DU CHEF**

<b>Prosciutto di Parma, Melone e Mozzarella di Bufala</b>	<b>19</b>
<i>« Mille-feuille » de jambon Parme, melon, mozzarella di bufala et éclats de pistaches</i>	
<b>Pomodori e burrata</b>	<b>16</b>
<i>Tomates et burrata de la région des Pouilles</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara di zucchini</b>	<b>20</b>
<i>Spaghetti à la carbonara de courgette</i>	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	<b>19</b>
<i>Lasagne d'aubergines</i>	
<b>Pizza Amatriciana</b>	<b>19</b>
<i>( Guanciaie, sauce tomat, tomate cerise, pecorino râpées DOP, copeaux de Grana Padano DOP et basilic</i>	
<b>Fragole con zucchero</b>	<b>10</b>
<i>Fraises au sucre</i>	

## **COCKTAILS DU MOMENT**

<b>Mojitos alla pesca</b>	<b>12</b>
<b>Mojitos pêche sans alcool</b>	<b>10</b>

## **APÉRITIFS**

Martini rouge / blanc (4 cl)	<b>6.50</b>
Ricard (2cl)	<b>6.50</b>
Mojitos	<b>12.00</b>
Mojitos fraise	<b>12.00</b>
Hugo	<b>12.00</b>
Aperol Spritz	<b>12.00</b>
Mojitos sans alcool	<b>10.00</b>
Passionnata sans alcool	<b>10.00</b>

## **BIÈRES**

Moretti (25 cl/50 cl)	<b>5.30 / 8.90</b>
Affligem (25 cl/50cl)	<b>5.50 / 9.50</b>
Picon bière (25 cl/50cl)	<b>6.50 / 10.90</b>
Monaco (25 cl/50cl)	<b>5.50 / 8.50</b>

## **BOISSONS SOFTS**

Bitter San Pellegrino (10 cl)	<b>5.00</b>
Eau plate Panna (75 cl)	<b>6.90</b>
Eau gazeuse San Pellegrino (50cl – 1L)	<b>5 / 8</b>
Coca-cola / Coca-cola Zéro / Sprite / Perrier (33 cl)	<b>5.00</b>
Orangina / Schweppes Tonic Agrum / Fuze Tea (25 cl)	<b>5.00</b>
Jus d'orange / pomme / tomate / ananas / abricot (25cl)	<b>5.00</b>

## A PARTAGER (OU PAS...)

### **La Grande Selezione La Prison Dorée di Affettati Italiani** 22

*De la célèbre mortadella de Bologna au précieux prosciutto di Parma voyage des plus délicieuses salaisons d'Italie*

### **Culatello di Zibello DOP** 25

*Dégustation de Culatello di Zibello 18 mois d'affinage, le Roi du jambon italien*

### **Assortimento di Formaggi Italiani DOP** 14

*Assortiment de fromages affinés italiens DOP*

## ANTIPASTI

Les entrées

### **La Bruschetta de la Prison Dorée** 15

*Le prestigieux lard de Colonnata de Toscane servi sur pain toasté maison, tomates et poivrons*



### **Prosciutto di Parma e Burrata** 18

*Jambon de Parme et Burrata de la région des Pouilles*

### **Arancini di carne** 18

*Spécialité Sicilienne à base de riz, mozzarella et sauce bolognaise*

### **Saccotino di Burrata al Tartufo** 20

*Petit chausson farci à la Burrata à la Truffe, crème de balsamique*



### **Salmone Affumicato** 19

*Assiette de saumon fumé, câpres, oignons rouges, citron et roquette*

## POUR VOS APERITIFS et ACCOMPAGNEMENTS CHARCUTERIES

### **PIADINA** 13

*Pizza Blanche, huile d'olive, romarin, sel de Guérande, roquette, tomates cerises, copeaux Grana Padano DOP et crème de balsamique*

### **PIADINA ROSSA** 14

*Sauce tomate, romarin, sel de Guérande, roquette, tomates cerises, copeaux Grana Padano DOP et crème de balsamique*

## INSALATE & CARPACCIO

### Salades & Carpaccio

#### **Insalata verde con Petto di Pollo, Grana Padano DOP & Crostini di pane** 19

*Salade verte, émincés de poulet, œufs, tomates cerises, Copeaux de Grana Padano DOP, croûtons de pain, sauce vinaigrette*

#### **Insalata di Parma** 20

*Salade verte, Burrata, tomates cerises, artichauts, jambon de Parme, olives noires, crème de balsamique*

#### **Insalata Vegana di Verdura** 18

*Salade verte avec variété de légumes*



#### **Carpaccio di Bresaola IGP e Burrata** 20

*Carpaccio de bœuf séché, burrata de la région des Pouilles, crème de balsamique*

## PASTA & RISOTTO

### Pâtes & Risotto

#### **Spaghetti in Forma di Grana Padano DOP** 24

*Spaghetti dans la meule de Grana Padano DOP, le délicieux spectacle !*



#### **Cappelletti in Brodo** 18

*Cappelletti de viande, servies dans son bouillon de poule*

#### **Rigatoni con pesto di pistacchio e burrata** 24

*Rigatoni au pesto de pistaches et burrata*



#### **Tagliatelle con polpette di casa** 21

*Tagliatelles fraîches, avec sauce tomate et boulettes de viande maison*

#### **Penne all'Arrabbiata con 'Nduja Calabrese** 17

*Penne à la sauce tomate et 'Nduja de Calabre*

#### **Lasagna alla Bolognese** 20

*Lasagne sauce bolognaise, sauce béchamel et Grana Padano DOP râpé*

#### **Spaghetti alla Carbonara** 19

*Recette traditionnelle des spaghettis, guanciale, jaune d'œufs, pecorino Romano DOP râpé et Grana Padano DOP râpé*

#### **Spaghetti alle Vongole** 25

*Spaghetti aux vongole, sauce à l'ail, persil et tomates cerises*

#### **Risotto con Salsiccia Italiana e Zucchine** 24

*Risotto à la saucisse Italienne, courgette et Grana Padano DOP râpé*



## CARNI & PESCI

Viandes & Poissons

**Cotoletta alla griglia** 22  
*Escalope de veau grillée*

**Cotoletta alla Milanese** 24  
*Escalope de veau panée à la Milanaise*

**Cotoletta alla Parmigiana** 26  
*Escalope de veau panée, mozzarella, aubergine, Grana Padano DOP râpé et sauce tomate gratinée au four*



**Entrecôte alla Griglia ( Origine : Simental ± 260g)** 31  
*Entrecôte grillée*

**Filetto di tonno semicotto alla crudaiola** 34  
*Filet de thon mi-cuit aux éclats de pistaches et sauce à la crudaiola*

## I CONTORNI

Accompagnements

Pommes de terre du Chef

Frites

Légumes

Pâte à l'huile d'olive

Salade verte

**Accompagnement supplémentaire** 6

**MENU BAMBINO** 14

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Pâtes sauce napolitaine / Mini pizza jambon fromage

Une Boule de glace

Boisson soft au choix

## LE PIZZE

<b>MARGHERITA</b>	14
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises</i>	
<b>REGINA</b>	16
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et basilic</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	16
<i>Sauce tomate, mozzarella, variétés de légumes grillés, olives et basilic</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	18
<i>Saute tomate, variétés de fromages italiens DOP et basilic</i>	
<b>NAPOLITANA</b>	17
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et basilic</i>	
<b>BUFALINA</b>	18
<i>Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di Bufala et basilic</i>	
<b>CALABRESE</b>	19
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons, Ventricina, saucisse piquante N' Duja olives et basilic</i>	
<b>CALZONE</b>	18
<i>Sauce tomate, jambon cuit, champignons, mozzarella, œuf, copeaux de Grana Padano DOP, basilic, crème de balsamique</i>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	18
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons, olives et basilic</i>	
<b>CAPRINO E MIELE</b>	19
<i>Mozzarella, crème fraîche, chèvre, miel, cerneaux de noix et basilic</i>	
<b>MORTADELLA</b>	20
<i>Mozzarella, straciatella di bufala, mortadelle, éclats de pistache et basilic</i>	
<b>BRESAOLA</b>	20
<i>Sauce tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de Grana Padano DOP, tomates cerises, crème de balsamique et roquette</i>	
<b>CAMPAGNA</b>	20
<i>Sauce tomate, mozzarella, Ventricina, mortadelle, jambon cuit et basilic</i>	
<b>PARMA</b>	21
<i>Mozzarella, burrata, Jambon de Parme, copeaux de Grana Padano DOP, tomates cerises, crème de balsamique et roquette</i>	
<b>SALMONE</b>	21
<i>Mozzarella, fromage crémeux ail et fine herbes, saumon fumé, oignon rouge, ciboulette, citron et basilic</i>	
<b>LA PRISON DOREE</b>	22
<i>Crème de Truffe, burrata à la Truffe, mozzarella, mortadelle de Bologne, copeaux de Grana Padano DOP</i>	

## DOLCI

### Nos desserts faits maison

**Tiramisù** 12  
*Crème mascarpone, biscuit Savoïardi, Amaretto & café*

**Tiramisù alla Nocciola** 12  
*Tiramisù à la nutella avec éclats de noisettes torréfiées*



**Panna Cotta ai Frutti Rossi** 11  
*Panna cotta aux fruits rouges*

**Delizia alla Nocciola** 12  
*Délice à la Nutella*



**Sfizi Dolci dello Chef** 13  
*Gourmandises du Chef, accompagnées d'une boisson chaude (Infusion ou café)*

### Gelati e Sorbetti Artigianali

*Glaces et sorbets artisanaux*

*Parfums : chocolat, vanille de Madagascar, pistache, fraise de Chambéryon, citron, rhum raisin, framboise, nougat*

1 boule	3,50
2 boules	7
3 Boules	10
Supplément Chantilly	3

## DIGESTIFS

Limoncello (4 cl)	8.00
Amaretto Disaronno (4 cl)	8.00
Sambuca (4cl)	8.00
Grappa Blanche Antico Castello (4cl)	8.50
Grappa Riserva 18 mois (4cl)	10.00
Whisky Jack Daniel's (4 cl)	10.00
Whisky Cardhu (4 cl)	13.50
Whisky Nikka (4 cl)	15.50
Rhum Dom papa (4 cl)	12.00
Rhum Diplomatico (4 cl)	12.00
Cognac Hennessy (4 cl)	11.00
Bailey's (4cl)	8.00
Get 27 (4cl)	8.00
Rhum Zacapa (4cl)	14.00

## BOISSONS CHAUDES

Ristretto	3.00
Café crème	3.50
Expresso/ Décaféiné	3.20
Double expresso	4.50
Rallongé / Rallongé décaféiné	4.50
Irish coffee (whisky, café, sirop de cannes, chantilly)	11.00
Americano coffe (amaretto, café, sirop de cannes, chantilly)	11.00
Cappuccino Italien / chantilly	5.00/ 5.50
Thé/Infusion Maison Dammann	4.50





# CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE

Kir vin blanc (12 cl)	8.00
Kir Royal (12 cl)	14.00

### Verre de vin blanc (15 cl)

2021 GASCOGNE – Aubaines de Goupil- Moelleux	7.60
2020 BORDEAUX – Cheval Quncard Réserve	7.90
2021 FRIOUL – Friuli Grave - Chardonnay	7.60

### Verre de vin rouge (15 cl)

2020 BORDEAUX – Cheval Quancard Réserve	7.90
2021 SICILE - Marchese Montefusco - Nero D'avola	7.60

### Verre de vin rose (15 cl)

2021 Ferry Lacombe Mira	7.60
-------------------------	------

### Champagne (12 cl)

Coupe de champagne Mercier brut	13.00
---------------------------------	-------

## CHAMPAGNES

Moët et Chandon Brut Impérial (75cl)	80
Billecart-Salmon Brut Réserve (75cl)	95
« R » de Ruinart (75cl)	100
Billecart-Salmon Brut Rosé (75cl)	160
Ruinart Blanc de Blancs (75cl)	180
Dom Pérignon Vintage 2010 (75cl)	320
MAGNUM Moët et Chandon Brut Impérial (150cl)	190
MAGNUM Ruinart Blanc de Blancs (150cl)	390

## VINS ITALIENS

### Vins blancs

2022 POUILLES - Santoro - Chardonnay	32
2022 POUILLES - Amure	41

### Vins rouges

2021 SICILE - Marchese Montefusco Nero d'Avola	32
2020 ABRUZZES -Jasci Montepulciano d'Abruzzo DOC	38
2017 TOSCANE - Terreno Chianti Classico BIO DOCG	42
2021 POUILLES - I Tratturi Primitivo IGP	34
2018 PIEMONTE - Barolo DOCG	60
2019 TOSCANE - Quercegobbe IGT	75
2017 TOSCANE - Da Vinci Brunello di Montalcino DOCG	95

## VINS FRANÇAIS

### Vins blancs

2022 GASCOGNE - Aubaines de Goupil - Moelleux	32
2020 BORDEAUX - Cheval Quancard Réserve	32
2020 VALLEE DU RHONE - Saint Joseph Lyseras	49
2018 BOURGOGNE - Bouzeron	50

### Vins rouges

2021 PAYS D'OC - Pinot noir - Moulin de Gassac	31
2020 BORDEAUX - Cheval Quancard Réserve	32
2020 LALANDE DE POMEROL - Plaisir de Siaurac	39
2021 VALLEE DU RHONE - Saint Joseph Les Pierres Sèches	53
2017 ST ESTEPHE - Franck Phelan	55

### Vins Rosés

2022 FERRY LACOMBE Mira	31
2022 M de Minuty	45