

Restaurant Pizzeria

L'Orologio

Nous sommes toujours ouverts

Certains plats sont préparés avec des produits surgelés selon la disponibilité du marché

** poisson surgelé*

° poisson frais

Toutes les viandes sont fraîches

*Les allergènes présents dans les différents plats sont signalés en rouge dans le menu
Pour les articles non inclus dans le menu, veuillez demander le prix à l'avance*

*La cuisine est ouverte aux horaires suivants:
de 12h00 à 14h30
de 18h30 à 22h30 / 23h00*

Hors-d'oeuvre

Prix d'entrée € 2.50

Charcuterie au choix (Affettato misto di salumi) €12.00

Bresaola avec roquette et écaïlles de parmesan (Bresaola con rucola e scaglie di grana) €12.00

(Contains lactose)

Jambon cru avec mozzarella de bufflonne (Prosciutto crudo con mozzarella di bufala) €12.00

(Contains lactose)

Jambon cru avec melon ou ananas (Prosciutto crudo e melone o ananas) €12.00

Hors-d'œuvre rustique (Antipasto Rustico) €12.00

Breaded anchovies, croquettes, battered vegetables and Ascolana olives

°* **Hors-d'oeuvre maison - fantaisie de la mer (Antipasto dell'Orologio – fantasia di mare)** €15.00

(Contains shellfish, clams, fish, gluten nuts and sesame)

°* **Salade de coquillages (Insalata di mare)** €13.00

(Contains shellfish and clams)

°* **Assortiment de poissons gratinés à la méditerranéenne (Misto mare gratinato al profumo del Mediterraneo)** €15.00

(Contains shellfish, clams, fish, gluten nuts and sesame)

* **Queues de langoustines à la catalane (tomates cerises et oignons) (Code di gamberi alla catalana)** €13.00

(Contains shellfish)

* **Cocktail de crevettes (Cocktail di gamberi)** €12.00

(Contains shellfish)

* **Salade de poulpe aux olives, pommes de terre et tomates cerises (Insalata di polipo con olive, patate e pomodorini)** €15.00

(Contains clams)

° **Moules marinières (Cozze alla marinara)** €11.00

(Contains clams)

Entrées

Risotto aux cèpes (Risotto con funghi porcini)	€17.00
(Contains lactose and celery)	
* Risotto aux fruits de mer et aux asperges (moules, calamars, seiches, crevettes) (Risotto mare e asparagi)	€18.00
(Contains shellfish, clams, fish derivatives, lactose and celery)	
* Risotto avec poisson perche (Risotto con pesce persico)	€18.00
(Contains fish derivatives, lactose and celery)	
Tagliolini aux cepes et truffes blanches (Tagliolini gialli con funghi porcini e tartufo)	€18.00
(Contains lactose, gluten and celery)	
°* Spaghetti aux coquillages et crustacés (moules, palourdes, crevettes, calamars, seiches) (Spaghetti allo scoglio)	€17.00
(Contains shellfish, clams, fish derivatives, lactose, gluten and celery)	
°* Scialatielli (pâtes typiques de Naples) aux fruits de mer (Scialatielli con frutti di mare)	€18.00
(Contains shellfish, clams,, fish derivatives, lactose, gluten and celery)	
° Spaghetti aux palourdes et truffes blanches (Spaghetti alle vongole veraci e tartufo)	€18.00
(Contains shellfish, gluten and celery)	
* Tagliatelles au saumon (Tagliatelle al salmone)	€17.00
(Contains gluten, lactose, fish derivatives and celery)	
* Petites tagliatelles au noir de seiche avec seiches et courgettes (Tagliolini neri con sepioline e zucchine)	€17.00
(Contains lactose, fish derivatives and celery)	
Gnocchi au speck (jambon cru fumé fabriqué dans le Tyrol italien), noix et crème (Gnocchi speck e noci)	€15.00
(Contains lactose, nuts and celery)	
* Paccheri aux langoustines et aubergines (Paccheri agli scampi e melanzane)	€18.00
(Contains shellfish, lactose and celery)	
° Paccheri avec daurade, tomates et olives (Paccheri con orata, pomodorini e olive)	€18.00
(Contains fish derivatives, gluten and celery)	
* Raviolis de bar au beurre et à la sauge (Ravioli di Branzino al burro e salvia)	€17.00
(Contains fish derivatives and lactose)	
Raviolis d'aubergines et provola fumée à la tomate (Ravioli di melanzane e provola affumicata al pomodoro)	€17.00
(Contains gluten, lactose)	
Penne à la bolognaise (Penne alla bolognese)	€14.00
(Contains gluten and celery)	

Viande

Assortiment de viandes grilles (boeuf, porc, veau, poulet) (Grigliata mista di carne)	€22.00
Côte de boeuf grillée (Costata di manzo alla griglia)	€22.00
Filet de boeuf grillé (Filetto di manzo alla griglia)	€22.00
Filet de boeuf au poivre vert (Filetto di manzo al pepe verde)	€24.00
(Contains mustard, lactose, gluten and celery)	
Filet de boeuf avec cèpes (Filetto di manzo con funghi porcini)	€24.00
(Contains lactose, gluten and celery)	
Médallions de boeuf à la pomme et au vinaigre balsamique (Medaglioni di manzo alla mela e aceto balsamico)	€24.00
(Contains lactose, gluten and celery)	
Tranches de boeuf à la roquette (Tagliata di manzo alla rucola)	€21.00
Entrecôte de boeuf avec noix (Entrecote di manzo con noci)	€21.00
(Contains lactose, gluten, nuts and celery)	
Entrecôte de veau avec asperges (Nodino di vitello con asparagi)	€20.00
(Contains gluten and lactose)	
Escalope de veau panée à la milanaise, avec tomates cerises et roquette (Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola)	€18.00
(Contains eggs and gluten)	
Escalopes de veau aux cepes (Scaloppine di vitello con funghi porcini)	€18.00
(Contains gluten, lactose and celery)	
Escalopes de veau au vin blanc (Scaloppine di vitello al vino bianco)	€16.00
(Contains gluten, lactose and celery)	
Nuggets de poulet frits (Bocconcini di pollo fritti)	€15.00
(Contains eggs, gluten and lactose)	

Poissons

° Tranches de thon avec roquette (Tagliata di tonno con rucola)	€25.00
(Contains fish derivatives)	
* Grillade de poissons (Grigliata mista di pesce)	€25.00
(Contains shellfish, clams and fish)	
* Grillade de langoustines et de crevettes géantes (Grigliata di scampi e gamberoni)	€23.00
(Contains shellfish)	
* Crevettes géantes avec crème et cognac (Gamberoni al brandy)	€24.00
(Contains shellfish, lactose, gluten and celery)	
° Bar en croûte de sel (Branzino al sale)	€22.00
(Contains fish and derivatives)	
° Filets de dorade ou de bar grillés (Filetti di orata o branzino alla griglia)	€20.00
(Contains fish and derivatives)	
° Dorade ou bar au four avec pommes de terre et olives (Orata o branzino al forno con patate e olive)	€21.00
(Contains fish derivatives, gluten, lactose and celery)	
* Petite tranche d'espardon grillé (Trancino di pesce spada alla griglia)	€18.00
(Contains fish and derivatives)	
* Truite saumonée grillée (Trota salmonata alla griglia)	€16.00
(Contains fish and derivatives)	
* Lotte grillée (Coda di rospo alla griglia)	€18.00
(Contains fish and derivatives)	
* Beignets de calamars et de langoustines avec courgettes frites (Fritto misto con zucchine fritte)	€19.00
(Contains shellfish and clams)	
* Calamars grillés (Calamari alla griglia)	€18.00
(Contains clams)	

Légumes

Salade composée (Insalata mista di stagione)	€5.00
Légumes bouillis (Verdure cotte)	€5.00
Légumes grillés (Verdure alla griglia)	€5.00
Pommes de terre sautées au romarin (Patate saltate al rosmarino)	€5.00
Pommes frites (Patate fritte)	€5.00

Salades du chef

Caprese (Caprese – mozzarella de bufflonne, tomates, basilic) (Contains lactose)	€12.00
Grecque (Greca – salade verte, féta, olives, tomates, concombres) (Contains lactose)	€12.00
Orologio style (Orologio – salade verte, chicorée rouge, carottes, tomates, maïs, thon, mozzarella) (Contains lactose and fish derivatives)	€12.00
Salade entre terre et mer (Orto e mare – salade verte, roquette, chicorée rouge, maïs, tomates, concombres, crevettes) (Contains shellfish)	€12.00

Fromages

(All cheeses contain lactose)

Mozzarella de bufflonne (Mozzarella di bufala)	€8.00
Assortiment de fromages (Misto di formaggi)	€8.00
Grana padano (fromage à pâte pressée cuite, moins fruité que le parmesan et à texture plus granulose) (Grana padano)	€6.00
Gorgonzola (fromage à pâte persillée molle, élaboré à partir de lait de vache pasteurisé) (Gongorzola)	€6.00
Taleggio (fromage à pâte molle crue et à croûte lavée, élaboré à partir de lait de vache pasteurisé)	€6.00

Spécialités de la maison

Pizza al taleggio e speck	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, taleggio - fromage à pâte molle crue et à croûte lavée, élaboré à partir de lait de vache pasteurisé- speck - jambon cru fumé, fabriqué dans le Tyrol italien	
Pizza alle verdure	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons	
Pizza con gamberetti e rucola	€12.00
Sauce tomate, mozzarella, crevettes, rouquette (Contains shellfish)	
Pizza con provola e rucola	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, provola fumée - fromage très intense à pâte filée, rouquette	
Pizza Rustica	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, oeufs (Contains egg)	
Pizza Gustosa	€11.00
Sauce tomate, mozzarella jambon cru, gorgonzola	
Pizza Valtellina	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, cépes, bresaola - viande de boeuf dégrassee, séchée, salée et assaisonnée)	
Pizza Caprese	€9.00
Tomates fraîche, mozzarella, origan	
Pizza Delizia	€15.00
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème (Contains fish derivatives)	
Pizza Dinamite	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ail, oignons, piment	
Pizza salamino piccante e peperoni	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne piquante, poivrons	
Pizza Tarantina	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne piquante, oignons	
Pizza Como	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, mais, thon, roquette (Contains fish derivatives)	
Pizza alla salsiccia	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse	
Focaccia Orologio	€9.50
fougasse, fromage fumé, tomates fraîche, roquette	
Pizza speck e brie	€11.00
sauce tomate, mozzarella, speck - jambon cru fumé, fabriqué dans le Tyrol italien	
Pizza salsiccia e brie	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse, brie	
Pizza Messicana	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, oignons, haricots et piment	
Pizza braccio di ferro	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, Ricotta et épinards	
Pizza alla siciliana	€9.00
Sauce tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres et olives	

Note: In addition to the allergens mentioned above, all pizzas contain gluten and lactose.

Pizzas classiques

Pizza Genovese	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, pesto et pommes de terre bouillies	
Pizza Bufalina	€10.00
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne	
Pizza all'Orologio	€12.00
Mozzarella, saucisse, chicorée rouge e provola fumée - fromage très intense à pâte filée	
Pizza Margherita	€7.50
Sauce tomate and mozzarella	
Pizza Rucola	€9.00
Sauce tomate, mozzarella et roquette	
Pizza Marinara	€7.00
Sauce tomate, ail, origan	
Pizza Napoli	€8.00
Sauce tomate, origan, anchois (Contains fish derivatives)	
Pizza al Prosciutto	€9.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon	
Pizza alle 4 Stagioni	€10.00
Sauce tomate, mozzarella jambon, artichauts, champignons	
Pizza al Tonno	€9.00
Sauce tomate, mozzarella, and thon (Contains fish derivatives)	
Pizza Salamino Piccante	€9.50
Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne piquante	
Pizza ai Frutti di Mare	€12.00
Sauce tomate, mozzarella fruits de mer (Contains shellfish)	
Pizza ai 4 Formaggi	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio - fromage à pâte molle crue et à croûte lavée, élaboré à partir de lait de vache pasteurisé, brie	
Pizza ai Wurstel	€9.00
Sauce tomate, mozzarella, wurstel	
Calzone Liscio	€9.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon	
Calzone Farcito	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons	
Calzone alla Napoletana	€10.00
Sauce tomate, mozzarella, ricotta fraîche, salumi doux	
Pizza Pistacchiona	€11.00
Mozzarella, mortadella, and pistachio crumbs	
Pizza Salsiccia e Friarielli	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, saucisse et friarielli (brocolis italiens)	
Pizza Scarola e Stracchino	€11.00
Sauce tomate, mozzarella, scarole et stracchino	

Note: In addition to the allergens mentioned above, all pizzas contain gluten and lactose.

Fruit

Salade de fruits frais (Macedonia di frutta fresca)	€5.00
Ananas (Ananas)	€5.00
Fraises (Fragole)	€5.00

Desserts

Profiteroles (Profitterol)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Truffle blanche ou au chocolat (Tartufo bianco o al cioccolato)	€5.00
(Contains lactose and gluten)	
Meringue (Meringata)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Bol de glaces (Coppa mista di gelato)	€5.00
(Contains lactose and gluten)	
Sorbet au citron (Sorbetto al limone)	€5.00
(Contains lactose and gluten)	
Affogato (glace recouverte d'une liqueur ou d'un café brûlant) (Affogato al liquore o al caffè)	€6.00

Desserts faits maison

Tarte aux fruits rouges (Crostata ai frutti di bosco)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Tiramisù (Tiramisù)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Parfait à l'amaretto (Semifreddo all'amaretto)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Parfait au café (Semifreddo al caffè)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Parfait aux nougats (Semifreddo al croccante)	€5.00
(Contains lactose, eggs, gluten, and nuts)	
Crème caramel (Crème caramel)	€5.00
(Contains lactose, eggs, and gluten)	
Crème cuite (Panna cotta)	€5.00

Demandez au personnel pour d'autres desserts faits maison non présents sur le menu...

Boissons

Eau		Bière pression	
Eau minérale 1/2 Litre	€1.50	Crystal 0,20 cl (Belgique)	€3.00
Eau minérale 1 Litre	€3.00	Crystal 0,40 cl (Belgique)	€5.00
Boissons sans alcool		Bière en bouteille	
Coca Cola	€3.00	Poretti 0,33 cl (Italie)	€5.00
Coca Cola Zéro	€3.00	Poretti Bock Rossa 0,33 cl (Italie)	€5.00
Coca Cola sans Caféine	€3.00	Nastro Azzurro 0,33 cl (Italie)	€5.00
Thé glacé citron (Thè al limone)	€3.00	Ceres Strong 0,33 cl (Danemark)	€5.00
Thé glacé pêche (Thè alla pesca)	€3.00	Corona 0,33 cl (Mexique)	€5.00
Fanta	€3.00	Bière 0,0 % alcool 0,33 cl (Italie)	€6.00
Chinotto	€3.00		
Orange amère (Aranciata amara)	€3.00		
Eau tonique (Tonica)	€3.00		
Sprite	€3.00		
Jus de pomme (Succo di mela)	€3.00		
Jus d'orange (Succo d'arancia)	€3.00		
Jus d'ananas (Succo d'ananas)	€3.00		
Bar et café			
Café	€2.00		
Café arrosé (Caffè corretto)	€2.50		
Cappuccino / Thé chaud / Camomille (Cappuccio / Thè caldo / Camomilla)	€3.00		
Liqueurs / Grappa / Limoncello	€3.00		
Crodino	€3.00		
Campari Soda	€3.00		
Cognac	€5.00		
Whisky	€4.00		