



# italisamo

Magia e gusto



Buffet italien à volonté



# Comment fonctionne notre buffet

Le serveur prend votre commande de boissons.  
L'eau, le pain et la nourriture sont en libre-service.  
Posez vos assiettes finies au bord de la table → le serveur les récupère.

## Règles anti-gaspillage

Servez-vous en petites portions, puis resservez-vous si besoin.  
Assiette non terminée → **supplément de 8 €.**

Il est interdit d'emporter la nourriture non consommée.

*Astuce : utilisez les assiettes chaudes du buffet → vous profiterez des plats à la bonne température.*

**Merci et bon appétit !**

**Nous vous remercions pour votre fidélité.**

**Sincères salutations,**

**L'équipe ITALISAMO**



# Bienvenue chez Italisamo

Plongez au cœur des saveurs italiennes avec un buffet  
à volonté généreux et raffiné.

**Chaque jour, nos chefs préparent pour vous :**

Pizzas dorées et croustillantes

Pâtes et antipasti aux saveurs authentiques

Desserts maison gourmands

*Ici, on mange bien, on partage et on sourit : c'est ça l'esprit italien.  
La cuisine, c'est avant tout le plaisir de partager.*

## MENU BUFFET À VOLONTÉ

Entrées - Plats - Pizzas - Desserts (hors boissons)

### MIDI

Adultes (à partir de 9 ans) : 19,90 €

Enfants (jusqu'à 9 ans) : 11,90 €

Moins de 3 ans : Gratuit

### SOIR, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Adultes (à partir de 9 ans) : 26,90 €

Enfants (jusqu'à 9 ans) : 13,90 €

Moins de 3 ans : Gratuit



# Cocktails sans alcool

*Cocktails maison – Inspirés de l'Italie*

★ **Pagani – 30 cl – 6,90 €**

*Sirop de citron, sirop de concombre, eau minérale*

**Ferrari – 24 cl – 6,90 €**

*Sirop de cerise, sirop de grenadine, limonade, eau minérale*

**Lamborghini – 24 cl – 6,90 €**

*Sirop de pêche, sirop d'orange, limonade, eau minérale*

★ **Italisamo – sans alcool – 16 – 7,90 €**

*Piña Colada, nectar de maracuja, fraise, purée de fraise, sirop de canne*

**Virgin Spritz – 16 – 6,90 €**

*Sirop spritz, tonic, eau gazeuse, orange*

**Virgin Colada – 16 cl – 6,90 €**

*Piña Colada, nectar de maracuja, sirop de canne*

**Giuseppe Verdi – 16 cl – 6,90 €**

*Sirop de menthe, jus de citron, eau gazeuse*

**Mojito – 30 cl – 6,90 €**

*Eau minérale gazeuse, jus de citron, sirop de sucre, sirop mojito, lime*

**Amalfi – 16 cl – 6,90 €**

*Jus d'orange, sirop Orange Spritz, sirop de noisette, crème liquide*

**Portofino – 18 cl – 6,90 €**

*Jus de pomme, sirop de citron, sirop de rose, jus d'orange, eau minérale*



# Cocktails - Nos créations

(légèrement alcoolisés)

*Des cocktails signature, créés pour chacun de nos restaurants.  
Des recettes maison, pensées pour refléter l'identité de chaque lieu.  
Des associations équilibrées, uniques et originales.*

★ **Italisamo** - avec alcool - 16 cl - 9,90 €

*Italicus, piña Colada, nectar de maracuja, purée de fraise, sirop de canne*

★ **L'Atelier de Francisco Spritz** - 16 cl - 8,90 €

*Amaretto, Prosecco, jus de citron, eau pétillante, thym*

★ **Bellagio** - 16 cl - 7,90 €

*Vodka, curaçao blue, jus d'orange, sirop grenadine*

## Cocktails classiques

(légèrement alcoolisés)

**Spritz Aperol** - 16 cl - 8,90 €

*Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange*

**Margarita Siciliana Cannella** - 16 cl - 7,90 €

*Tequila, liqueur de fleur de sureau, citron vert, cannelle*

**Bellini** - 16 cl - 7,90 €

*Prosecco, purée de pêches blanches*

**Venezio Limoncello** - 16 cl - 7,90 €

*Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, citron*

**Hugo Spritz** - 16 cl - 7,90 €

*Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse, citron*

**Rossini** - 16 cl - 7,90 €

*Prosecco, purée de fraise*

**Kir Royal à l'italienne** - 12 cl - 7,90 €

*Prosecco, crème de griottes, cassis ou pêches*

*"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"*





## Apéritifs & Digestifs

### *Apéritifs classiques*

Martini blanc - 7 cl - 5,90 €

Martini rosé - 7 cl - 5,90 €

Martini rouge - 7 cl - 5,90 €

Campari - 7 cl - 5,90 €

Macvin - 6 cl - 5,90 €

Coupe de Prosecco - 10 cl - 5,90 €

### *Digestifs*

Whisky (Jack Daniel's) - 4 cl - 5,90 €

Grappa - 4 cl - 5,90 €

Amaretto - 4 cl - 5,90 €

Limoncello - 4 cl - 2,90 €

Pontarlier ou Ricard - 4 cl - 4,90 €

Siciliano Shot 4,90 €

limoncello, café froid, crème légère, zeste de citron  
Shot italien en couches. Frais. Intense. Citronné et café.

Tu le bois d'un trait. Le goût reste.

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"



## Liste de vins italiens (classiques)

Vino Rosato (Rosé) ou Rosso di Sicilia (Rouge), Vino Bianco di Venezia (Blanc)

Verre 13cl - 3,90€ Pichet 25cl - 5,90€ Pichet 50cl - 8,90€

### *Vins rouges*

Chianti di Toscana - 75 cl 23,90 € (Rouge, fruité et équilibré)

Montepulciano d'Abruzzo - 75 cl 25,90 € (Rouge, rond et généreux)

★ Primitivo di Puglia - 75 cl 26,90 € (Rouge, corsé et aromatique)

★ Nero d'Avola di Sicilia - 75 cl 28,90 € (Rouge, intense et chaleureux)

★ NegroAmaro - 75 cl 34,90 € (Rouge, rond et généreux)

★ Etna Rosso PISTUS - 75 cl 48,90 € (Rouge, rond et généreux)

★ Barolo - 75 cl 56,90 € (Rouge, noble et intense)

★ Amarone - 75 cl 79,90 € (Rouge, puissant et velouté)

### *Vin rosé*

Bardolino di Venezia - 75 cl 24,90 € (Rosé, léger et frais)

★ Anima Rosa - 75 cl 37,90 € (Rosé, fin et unique)

### *Vin blanc*

Pinot Grigio di Venezia - 75 cl 22,90 € (Blanc, sec et élégant)

Grillo di Sicilia - 75 cl 28,90 € (Blanc, aromatique et frais)

★ Verdicchio di Matelica - 75 cl 32,90 € (Blanc, fruité, passionné)

### *Vins pétillants*

Lambrusco Rosso - 75 cl 18,90 € (Rouge pétillant, doux et fruité)

Lambrusco Rosato - 75 cl 19,90 € (Rosé pétillant, frais et léger)

★ Prosecco di Venezia - 75 cl 25,90 € (Pétillant, frais et élégant)



# Sélection de vins Prestige

## Vins de Bourgogne

**Côte de Nuits – 36 €**

*(Rouge, vif et fruité)*

**Mercurey – 45 €**

*(Rouge, structuré et élégant)*

★ **Pommard – 77 €**

*(Rouge, puissant et profond)*

**Rully Cailloux – 34 €**

*(Blanc, frais et minéral)*

★ **Pouilly-Fuissé 1er Cru – 57 €**

*Coup de cœur du Chef (Blanc, raffiné et floral)*

★ **St-Aubin 1er Cru – 119 €**

*(Blanc, élégant et complexe)*

## Champagne & Crémant

**Crémant de Bourgogne – Henri de Villamont – 39 €**

*(Pétillant, fin et fruité)*

**Champagne Laurent-Perrier – La Cuvée Brut – 73 €**

*(Brut, fin et élégant)*

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"



# BIÈRE ARTISANALE ITALIENNE

## ★Machete

Bouteille 33 cl - 6,90 €

Pression : 25 cl - 5,90 € | 33 cl - 6,90 € | 50 cl - 8,90 €

*Bière ambrée intense, primée aux Beer Awards 2023. Saveurs tropicales, résineuses et maltées.*

## Nazionale

Bouteille 33 cl - 6,90 €

Pression : 25 cl - 5,90 € | 33 cl - 6,90 € | 50 cl - 8,90 €

*Première bière 100 % italienne. Blonde dorée, notes fruitées, herbacées et de camomille. Fraîche et désaltérante.*

## Isaac - 33 cl - 6,90 €

*Bière blanche trouble et opalescente. Notes d'agrumes et d'épices, finale florale et légèrement poivrée.*

## Open Rock'n'Roll - 33 cl - 6,90 €

*Pale Ale dorée. Arômes d'agrumes et de résine, touche poivrée. Audacieuse et moderne.*

## Wayan - 33 cl - 6,90 €

*Bière de saison jaune foncé. Arômes floraux et d'épices (thym, romarin, poivre). Élégante et raffinée.*

## Bières belges fruitées

### Cherry Chouffe - 33 cl - 5,90 €

*Bière rouge fruitée, aux arômes de cerise, amande et fruits des bois. Gourmande et élégante. (8 % vol.)*

### Chouffe sans alcool - 33 cl - 5,90 €

*Blonde dorée, notes céréalières et amertume légère. Rafraîchissante et désaltérante. (0,4 % vol.)*



## BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits (Minute Maid) orange, ananas, pommes, abricot - 25 cl - 3,90 €

Fuzetea - 25 cl - 3,90 €

Coca Cola, Coca Cola Cherry, Coca Cola Zero, Limonade - 33 cl - 4,50 €

### *Eaux minérales*

Carola plate - 50 cl - 4,50 €

Carola plate - 100 cl - 6,90 €

San Pellegrino gazeuse - 50 cl - 4,50 €

San Pellegrino gazeuse - 100 cl - 6,90 €

### *Autres boissons*

Diabolo (limonade + sirop) - 27,5 cl - 4,50 €

Sirop à l'eau - 25 cl - 2,90 €

## BOISSONS CHAUDES

### *Cafés*

Ristretto ou Espresso - 2,50 €

Double Espresso - 3,90 €

Café Lungo (allongé) - 2,90 €

Café au Lait - 3,90 €

### *Spécialités italiennes*

★ Espresso Italisamo (avec Amaretto) - 5,90 €

Caffè Coretto (avec Grappa) - 5,90 €

Cappuccino - 4,90 €

Latte Macchiato - 4,90 €

Thé - 3,20 €



**Merci pour votre visite !**

**🙏 Merci de surveiller les enfants et de ne pas les laisser seuls dans l'espace buffet.**

**⚠️ Risque de blessure ou de brûlure.**

**Chers clients,**

*Merci à tous pour votre fidélité et votre confiance.  
Votre satisfaction est notre plus belle récompense.  
Le bouche-à-oreille reste notre meilleure publicité :  
grâce à vos recommandations, nous continuons à grandir et à  
vous accueillir toujours avec plaisir.*

**✨ Au plaisir de vous recevoir encore et encore !**

**Arrivederci!**

**Au revoir!**

**Goodbye!**

## D'un rêve, à un univers plein de magie et de saveurs

Ce n'est pas mon histoire.

C'est celle de mon meilleur ami — un homme que j'admire de tout mon cœur.

Un rêveur courageux, un combattant discret et infatigable, un véritable artiste du goût et un maître accompli de la passion : Chef Francisco.

Il y a plus de 30 ans, il a commencé à rêver en silence, au milieu des vapeurs et des arômes des cuisines européennes. Il a appris, travaillé, enduré, lutté sans relâche. Et en 2014, il est arrivé dans ce pays magnifique avec une vieille Fiat, quelques centaines d'euros en poche et un désir qui lui brûlait le cœur :

Vendre une pizza. Une seule.

Il me racontait avec une joie sincère et enfantine :

« Je disais au début : Ce serait formidable si, un jour, quelqu'un en commandait dix... » Et pourtant, de ce désir simple est née une force incroyable. C'est ce moteur qui l'a maintenu en vie, éveillé, dévoué et qui l'a toujours poussé à évoluer, à être et à créer de la magie à travers le goût, par l'exemple. Pour lui, la deuxième place n'a jamais existé.

Pour moi, en cuisine, il est ce peintre ou ce musicien qui aime de tout son être ce qu'il fait et qui crée avec bonheur des œuvres d'art. Dans les années difficiles, la cuisine est devenue son refuge. Là où la douleur s'est transformée en création. Où la discipline est devenue passion.

L'amour de sa vie l'a poussé à croire en lui, à se relever chaque fois, à rire, à pleurer, à grandir. Et surtout — à aimer ce qu'il fait, de toute son âme.

En 2017, il a eu le courage d'ouvrir son premier restaurant — construit avec son âme.

L'Atelier de Francisco n'a jamais été qu'un nom, c'était et c'est encore une promesse. Qu'il n'abandonnera jamais. Que chaque assiette qui sort de sa cuisine porte un morceau de son cœur.

Les années ont passé, son rêve a grandi et en 2024 il a lancé le premier restaurant italien avec buffet à volonté. Une belle folie, comme il aime dire. Et aujourd'hui, en 2025, j'ai l'honneur de le voir accueillir ses hôtes dans un lieu encore plus spécial : Italisamo — où sa passion prend forme à la fois dans un buffet généreux et un menu à la carte. Il a tout ce qu'il a toujours souhaité. Et il est heureux. Pas pour l'aspect matériel mais surtout pour les personnes autour de lui, pour sa famille absolument incroyable, pour les amis qui l'ont toujours soutenu, pour chaque fournisseur qui lui a dit « oui », pour l'équipe qui le suit avec fidélité, pour les clients qui reviennent et le remercient les larmes aux yeux et, surtout, parce qu'il s'est enfin retrouvé lui-même.

Et en particulier... Pour vous, qui lui permettez de vous réjouir chaque jour et qui nous comblez tous de votre reconnaissance sincère. C'est pour vous qu'il travaille. Avec cœur. Avec amour. Chaque jour. Chaque heure. Chaque minute.

Grâce à vous, il crée de la magie... Il crée du goût.

Aujourd'hui, mon ami ne rêve plus de vendre une pizza.

Il rêve que chaque pizza, chaque assiette raconte une partie de l'histoire.

La sienne. La nôtre. Celle du rêve de ne jamais abandonner. Celle de la joie de se retrouver.

Francisco, merci d'exister et de rendre nos vies plus belles.

Tu es unique, absolu et un héros incroyable !

Je suis profondément reconnaissant de faire partie de ton histoire.

Je t'aime, frère !

***Avec toute mon admiration et mon éternelle reconnaissance,  
ton ami le plus gourmand,  
Ciprian***

