

# MENU



150 Avenue de l'espace

Parc de l'écospace

59118 Wambrechies

0328145880

[www.lasquadrawambrechies.com](http://www.lasquadrawambrechies.com)



: lasquadrawambrechies



: lasquadrawambrechies

# *Le concept*

*Au sein de notre restaurant, nous souhaitons vous faire découvrir la véritable Cuisine Italienne.  
Ne cherchez donc pas à trouver de la crème fraîche dans votre carbonara, de l'ananas, du chorizo  
ou du reblochon sur votre pizza.*

*Nous voulons vous faire voyager vers un pays où les produits frais sont privilégiés*

## *Nos produits*

*La pâte à pizza est pétrie chaque jour.*

*Nous n'utilisons que des pâtes fraîches. Les sauces qui les accompagnent sont réalisées sur place.*

*Les légumes sont frais et détaillés par le pizzaiolo.*

*Les desserts, hormis les glaces, sont réalisés maison.*

*Pour anticiper vos futures interrogations, voici quelques précisions sur les produits utilisés :*

*Le Guanciale (1) : équivalent à notre lardon, il est fabriqué à partir de la joue de porc*

*La Ventricina (2) : saucisson de porc se rapprochant du chorizo Espagnol*

*La Spianata piccante (3) : saucisson de porc piquant*

*Le Pecorino (4) : fromage au lait de brebis*

*Le Taleggio (5) : fromage au lait de vache se rapprochant du reblochon*



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

## *Nos fournisseurs*

*Nous avons fait le choix de travailler avec des importateurs de produits italiens. Cela permet de  
garantir des produits de haute qualité*

# MENUS

Le **MARDI SOIR**,  
un menu enfant offert  
par plat adulte acheté

## MENU PIZZA 16.5 € (Uniquement le midi)

1 pizza (hors catégorie Vostra), 1 boisson (+1.5€ pour birra, vino au verre) (hors aperitivo et eaux 1L)

## MENU ESPRESSO 18€ (Uniquement le midi)

1 pizza (hors catégorie Vostra), 1 boisson (+1.5€ pour birra, vino au verre) (hors aperitivo et eaux 1L), 1 espresso

## MENU BAMBINO 9 €

Pizza taille enfant (ø 15cm) ou pâtes, 1 boisson (hors eaux 1L), 1 glace 2 boules au choix (jusque 10 ans)

# ANTIPASTI

## ASSIETTE D'ANTIPASTI 5 € (par personne)

Assiette de légumes marinés, charcuteries et fromages italiens

## BRUSCHETTA 6.5 €

Pain frotté à l'ail garni de concassé de tomate, pesto

## BURRATA 9 €

Boule de burrata assaisonnée sur lit de salade et légumes marinés

# INSALATE

## SALADE CAESAR 10 €

Salade, poulet, tomates cerise, croûtons de pain, sauce Caesar, copeaux de parmesan

## SALADE CHEVRE 10.5 €

Salade, toasts de chèvre chaud, guanciale, tomates cerise, copeaux de parmesan,

## SALADE FRAICHEUR 10.5 €

Salade, tomates séchées, artichauts marinés, oignon rouge, tomates cerise, copeaux de parmesan, basilic

## PIZZA ROSSA Ø33CM

Tout supplément sera facturé 0.50 €

### MARGHERITA 13.50 €

Sauce tomate, tranches de mozzarella di buffala, olives, origan

### ROMANA 13.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, origan

### REGINA 13.5 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, origan

### DEL CAPO 13.5 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf, filet de crème fraîche, olives, origan

### NAPOLI 13.5 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

### CALZONE 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf, filet de crème fraîche, olives, origan

### CALABRESE 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, poivron, olives, origan

### CAPRA 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, guanciale, miel, olives

### DI PARMA 15 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, olives, origan

### 4 STAGIONI 15 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, cœurs d'artichauts marinés, olives, origan

### BOLOGNAISE 15 €

Sauce bolognaise, mozzarella, olives, origan



## FICO 16 €

Sauce tomate, mozzarella, figues fraîches, jambon cru, olives, origan

## DIAVOLA 15.50 €

Sauce tomate, mozzarella, ventricina, spianata piccante, salami, olives, origan

## VENTRICINA 15 €

Sauce tomate, mozzarella, ventricina, câpres, olives, origan

## FORESTIERE 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella, guanciale, poivrons, champignons, olives, origan

## POLLO 14 €

Sauce tomate, mozzarella, poulet, poivrons, olives, origan

## PIZZA BIANCA Ø33 CM

Tout supplément sera facturé 0.50 €

## ALSAZIA 14 €

Crème fraîche, mozzarella, oignon jaune, guanciale, olives, origan

## CARBOZZA 14 €

Crème fraîche, mozzarella, guanciale, œuf, pecorino, olives, origan

## PERA 14.50 €

Crème fraîche, mozzarella, poires (fraîches ou au sirop selon saison), gorgonzola, noix, olives, origan

## DEL MONTE 14.50€

Crème fraîche, mozzarella, taleggio, guanciale, champignons, olives, origan

## 4 FORMAGGIO 15 €

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives

## SALMONE 15 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé par



, olives, aneth

# VOSTRA PIZZA Ø33 CM

## DUO 15.5 €

Deux recettes au choix sur une pizza

## PIZZALTA 10.5 €

Pizza taille enfant (ø 15cm) au choix accompagnée de salade

## CREAZIONE 2 16 €

Base au choix et 2 ingrédients au choix (voir ci-contre)

## CREAZIONE 3 16.5 €

Base au choix et 3 ingrédients au choix (voir ci-contre)

### INGREDIENTS POUR CREAZIONE :

Base: Sauce tomate ou Crème fraîche, mozzarella, olives

- Jambon cuit, Ventricina piccante, Spianata piccante, Guanciale, Salami, Jambon de parme
- Champignons, Cœurs d'artichauts, Poivrons, Câpres, Oignon rouge, oignon jaune, Noix, Tomates séchées,
- Taleggio, Gorgonzola, Chèvre
- Œuf
- Anchois, Saumon fumé
- Poires, Figues

## PASTA

### CARBONARA 12.5 €

Sauce à base de guanciale, pecorino et œuf (La Véroitable Carbonara Italienne)

### BOLOGNAISE 12.5 €

Sauce à base de viande de bœuf préparée à la tomate

### PESTO BASILIC 13 €

Sauce pesto basilic, pignon de pin et basilic frais

### LASAGNE BOLOGNAISE 14.5 €

## CARNE (Origine des viandes : voir affichage)

### BURGER ITALIEN ET SES FRITES DE POLENTA 15.5 €

Pain, steak haché de bœuf façon bouchère, tartare de tomates, salades, jambon de parme, copeaux de parmesan

### TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE (Non préparé) 16 €

Sauce pesto rouge, oignon, câpres, copeaux de parmesan accompagné de tagliatelles fraîches

### CARPACCIO DI BRESAOLA 17.5 €

Bresaola (viande de bœuf séchée) accompagnée de légumes marinés et d'une boule de burrata

## DOLCE

TIRAMISU CLASSIQUE 6.5 €



PANNA COTTA TRADITIONNELLE  
A LA VANILLE DE LA REUNION  
ET SON COULIS MAISON 6 €



MOUSSE AU CHOCOLAT 6 €

*Mousse mascarpone au chocolat*



COUPE COLONEL 7 €

*Sorbet citron, lemoncello, chantilly*

PROFITEROLES FAÇON SQUADRA 6 €

*Boules de pâte à pizza, glace vanille, chantilly, chocolat*

AFFOGATO 6 €

*Café servi sur boule de glace vanille, chantilly*

PIZZA DESSERT 6 €

*1/4 Pizza recouverte de Nocciolata, amandes effilées torréfiées et boule de glace vanille*

DAME BLANCHE 6 €

CAFE LIEGEOIS 6 €

COUPE 2 BOULES 4.5 €

*2 boules au choix parmi nos parfums, chantilly*

COUPE 3 BOULES 5 €

*3 PARFUMS DES GLACES :*

*Vanille*

*Café*

*Chocolat*

*Fraise*

*Pistache*

*Citron*

*Pêche*

*Stracciatella*

## CAFE, THE

ESPRESSO 2.2 €

DECAFEINE 2.7 €

MACCHIATO 3.2 €

*Expresso et mousse de lait*

THE 3.5 €

*Thé « KUSMI »*

CAPPUCCINO 4.2 €

*2 expresso, lait et chantilly*

AMARETTOFE 4.8 €

*2 expresso, Amaretto (2cl) et chantilly*

IRISH COFFEE 6.8 €

## APERITIVO

SPRITZ 7.2 €

12 cl. Aperol, prosecco, eau pétillante

NEGRONI 6.50 €

12 cl. Campari, martini, gin

AMERICANO 6 €

12 cl. Campari, martini, eau pétillante

AMARETTO SOUR 5.5 €

9 cl. Amaretto, citron frais, sucre de canne

BELLINI 5 €

12 cl. Nectar de pêche, prosecco

MARTINI (ROSSO, BIANCO) 4.50 €

6cl.

RICARD 3.50 €

4cl

MARSALA AMANDES 5 €

6cl

CAMPARI ORANGE 5€

9cl

MOSCATO 5 €

12 cl. Vin blanc pétillant

PROSECCO 5.5 €

12 cl. Vin blanc pétillant

KIR PROSECCO 5.70 €

12 cl. Prosecco et sirop au choix parmi cassis, violette, mûre, framboise

MOJITO 7 €

12 cl. Rhum, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne

WHISKY

Clan Campbell 4cl 5 €

Aberlour, Yamazakura, 4cl 6.50 €

RHUM 6.50 €

4cl Diplomatico, Pacto Navio

VODKA 5 € (SOFT +2€)

4cl

COCKTAIL (VOIR CARTE) 6.9 €



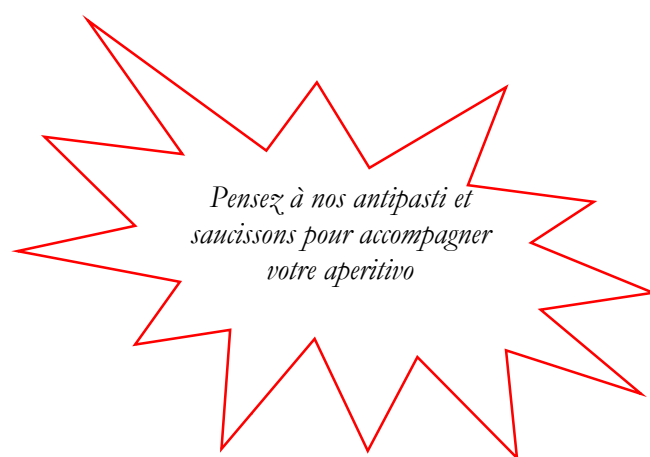
## APERITIVO SENZA ALCOOL

VIRGIN MOJITO 5.50 €

20 cl.

ARC EN CIEL 5.50 €

20 cl. Jus d'ananas, sirop de grenadine, jus de citron, limonade





# BIRRA



## PRESSION

## BOUTEILLE

### BIERE DU MOMENT

25 cl 5.2€ 33 cl 6€ 50 cl 7.2€

### GRIMBERGEN

25 cl 4.8€ 33 cl 5.5€ 50 cl 7€

KARMELIET 33 cl 5€

PERONI 33 cl 4.2€

*Bière Italienne*

# SOFT

VITTEL 1/2L 2.50 € 1L 4 €

SAN PELLEGRINO 1/2L 3 € 1L 4.50 €

PERRIER 33CL 3 €

COCA 33CL 3.50 €

COCA ZERO 33CL 3.50 €

ORANGINA 25CL 3.50 €

LIPTON ICE TEA 25CL 3.50 €

LIMONADE 25CL 2 €

JUS DE FRUITS 25CL 3 €

*Orange, Pomme, Ananas, tomate*

SPRITE 33CL 3.50 €

OASIS TROPICAL 33CL 3.50 €

FANTA ORANGE 33CL 3.50 €

SCHWEPPE AGRUM 25CL 3.50 €

SIROP + 1/2 VITTEL 3 €

*Grenadine, menthe, cassis, violette, mûre, framboise*

# DIGESTIVO

GRAPPA 5 €

4cl

LIMONCELLO 5 €

4cl

AMARETTO 5 €

4cl

MARSALA AMANDES 5 €

6cl

GET 27 5 €

4cl

Prix service compris



# VINO ROSSO



## BARDOLINO

75CL 14 €

DOC Bardolino Classico

Cépages Corvina, Rondinella, Molinara

Arômes : Nez complexe et intense aux notes de prune et de vanille

Saveurs : Attaque riche en bouche. Ensemble généreux sur des notes de fruits et d'épices



## MONTEPULCIANO

75CL 18 €

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Cépages Montepulciano d'Abruzzo

Arômes : Nez intense et persistant de fruits rouge avec une note de vanille

Saveurs : Attaque puissante sur le fruit rouge. Bonne structure, tanins souples. Bel équilibre



## GIOME

VERRE 4.5 € 75CL 20 €

DOP Valtenesi

Cépages Cabernet, Garda Cabernet, Garda Merlot

Arômes : Au nez, senteur de baies et léger parfum d'épices et de tabac

Saveurs : Bouche ronde et très bien structurée



## CHIANTI

75CL 25 €

DOCG Chianti

Cépages Sangiovese, Colorino

Arômes : Nez très parfumé et aromatique, fruits rouges et fleurs

Saveurs : Bouche équilibrée et douce, corps moyen et texture soyeuse



## LAMBRUSCO BELLAVITA

75CL 13 €

Cépages Lambrusco

Arômes : Arômes de baies sauvages

Saveurs : Touche de gout sec très harmonieux et délicat

Prix service compris



## VINO ROSATO



### BARDOLINO

75CL 14€

DOC Bardolino Chiaretto

Cépages Corvina, Rondinella, Molinara

Arômes : Nez très expressif sur des notes de framboise et de groseille

Saveurs : En bouche, bel équilibre entre fruit et fraîcheur. Structure ferme avec de la rondeur



### CHIARETTO

VERRE 4.5€ 75CL 20€

DOC Valtenesi

Cépages Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese

Arômes : Nez délicat aux arômes floraux et de petits fruits rouge frais

Saveurs : Bouche élégante et gourmande (belle structure avec des notes de fruits rouges frais)



### LAMBRUSCO

75CL 13€

Cépages Lambrusco

Arômes : Vin mousseux obtenu par la fermentation naturelle de raisin Lambrusco

Saveurs : Fruité et floral, parfumé

## VINO BIANCO



### LUGANA

VERRE 4.5€ 75CL 20 €

DOC Lugana

Cépages Trebbiano di Lugana

Arômes : Nez fruité, aux notes d'amande et de pêche

Saveurs : Une jolie bouche fruitée associée à une belle rondeur

## BROCCA DI VINO



*IGP Gard*

*Cépages Cabernet Franc, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon*



*IGP Gard*

*Cépages Caladoc, Calignan, Cabernet Franc*

PICHET 25CL 5€

PICHET 50CL 8€



*IGP Gard*

*Cépages Sauvignon, Chardonnay*

## PROSECCO



PROSECCO VENETO

VERRE 5€ 75CL 20€

*DOC Prosecco*

*Cépages Glera, autres cépages*

*Arômes : Nez très frais, jolis arômes de fruits blancs (pomme et poire) et d'acacia*

*Saveurs : En bouche, élégance et vivacité. Une jolie longueur sur la douceur*

## MOSCATO



SCANAVINO MOSCATO DOLCE

VERRE 5€ 75CL 20€

*VSAQ Moscato Spumante*

*Cépages Moscato*

*Arômes : Nez : des notes de pêches et légèrement floral*

*Saveurs : En bouche bien équilibré avec beaucoup d'arômes fruités*

LA LISTE DES ALLERGENES MAJEURS PRESENTS DANS NOS PREPARATIONS EST  
DISPONIBLE EN LIBRE ACCES AU COMPTOIR

Prix service compris

