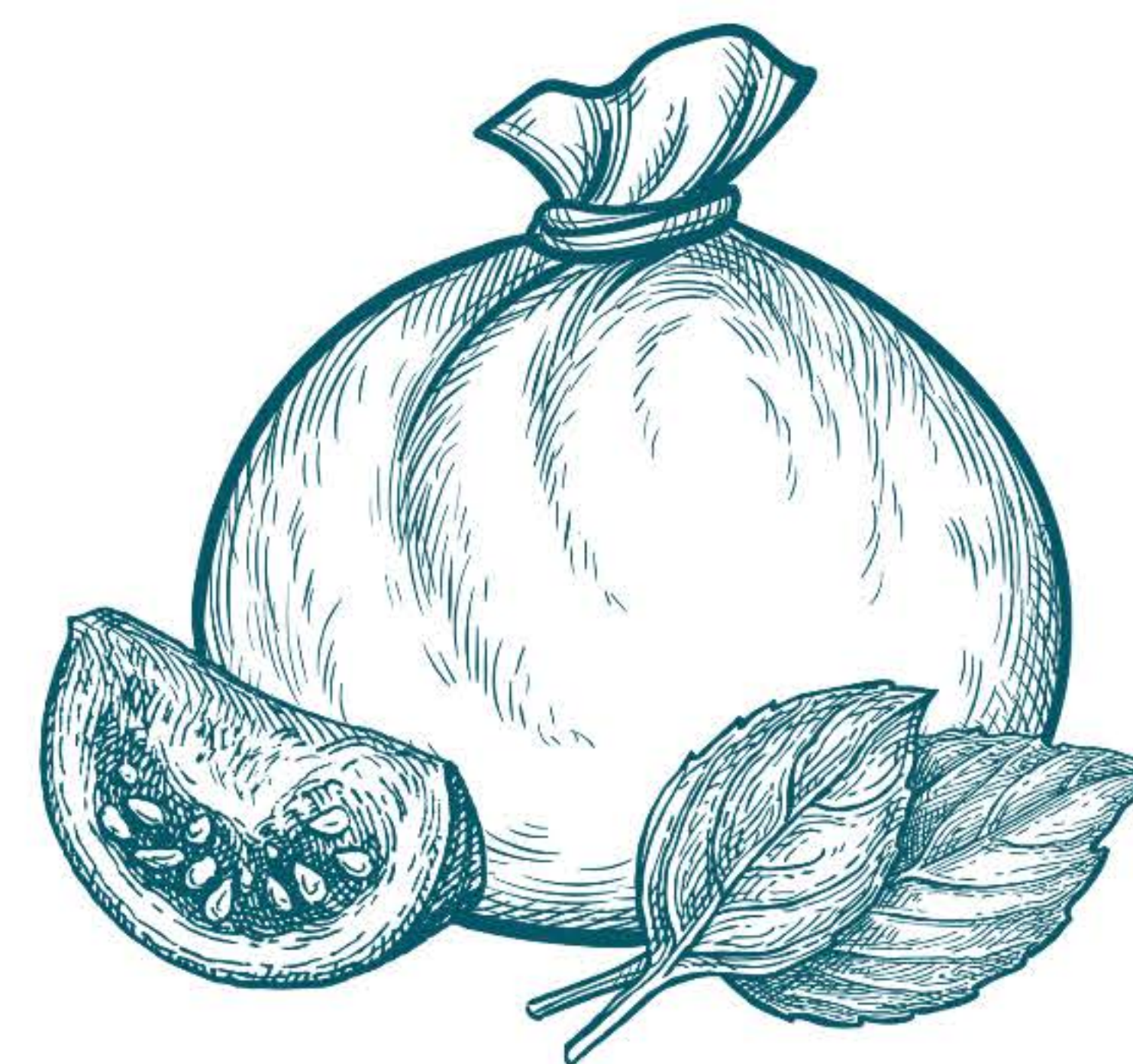


Antipasti



Crochetta au Taleggio 9€
Petite bouchée panée au fromage Italien

Prosciutto di Parma AOP 30 mois d'affinage 12€
Jambon de Parme, « Maison Bedogni » 100gr

Mortadelle à la Truffe d'Été 10€
« Maison Bedogni, Langhirhno » 100gr

Tartare de boeuf à l'Italienne 13€
Servi sur du pain grillé à l'huile d'Olive

Straciatella fumée BIO 8€
Coeur de Burrata fumée

Entrée

Vitello Tonnato 10€

Fine tranches de veau servi avec une sauce au thon

Burrata des Pouilles 8€

Fromage artisanal BIO filant 100 gr

Tonno Rosso 9€

Thon mi cuit, mascarpone au pesto, citron et amandes

Ravioli al Funghi 9€

Raviole au champignon, bouillon au Guanciale



~~~~ Carni & Pesci ~~~~

Saltimbocca di pollo 15€

Volaille fermière farcie à la bresaola, scarmoza fumée et beurre de sauge

Bar rôti au Naturel 19€

Salade de fenouil, boccancini

Côte de Veau à la Milanaise 21€

Grenailles rôties et légumes grillés, sauce au pecorino et poivre, 300gr

Saumon en croûte d'Olive Taggiasche 19€

Crèmeux et mini légumes rôtis



~~~~ À Partager ~~~~

Côte de Boeuf
(Normande, Limousine, Charolaise)

Gremolata à l'Orange et Romarin

Prix selon arrivage

Noix d'Entrecôte Angus

500gr

Citron grillé, beurre de sauge

50€

Servi avec des pommes de terres
grenailles et légumes grillés

Pasta & Risotto

Mancini Agricolo

Minestrone di Fregola Sarda Alle Vongole 18€

Petite pâtes aux coques et palourdes servi avec un bouillon à l'ail

Bucatini al Carbonnara 15€

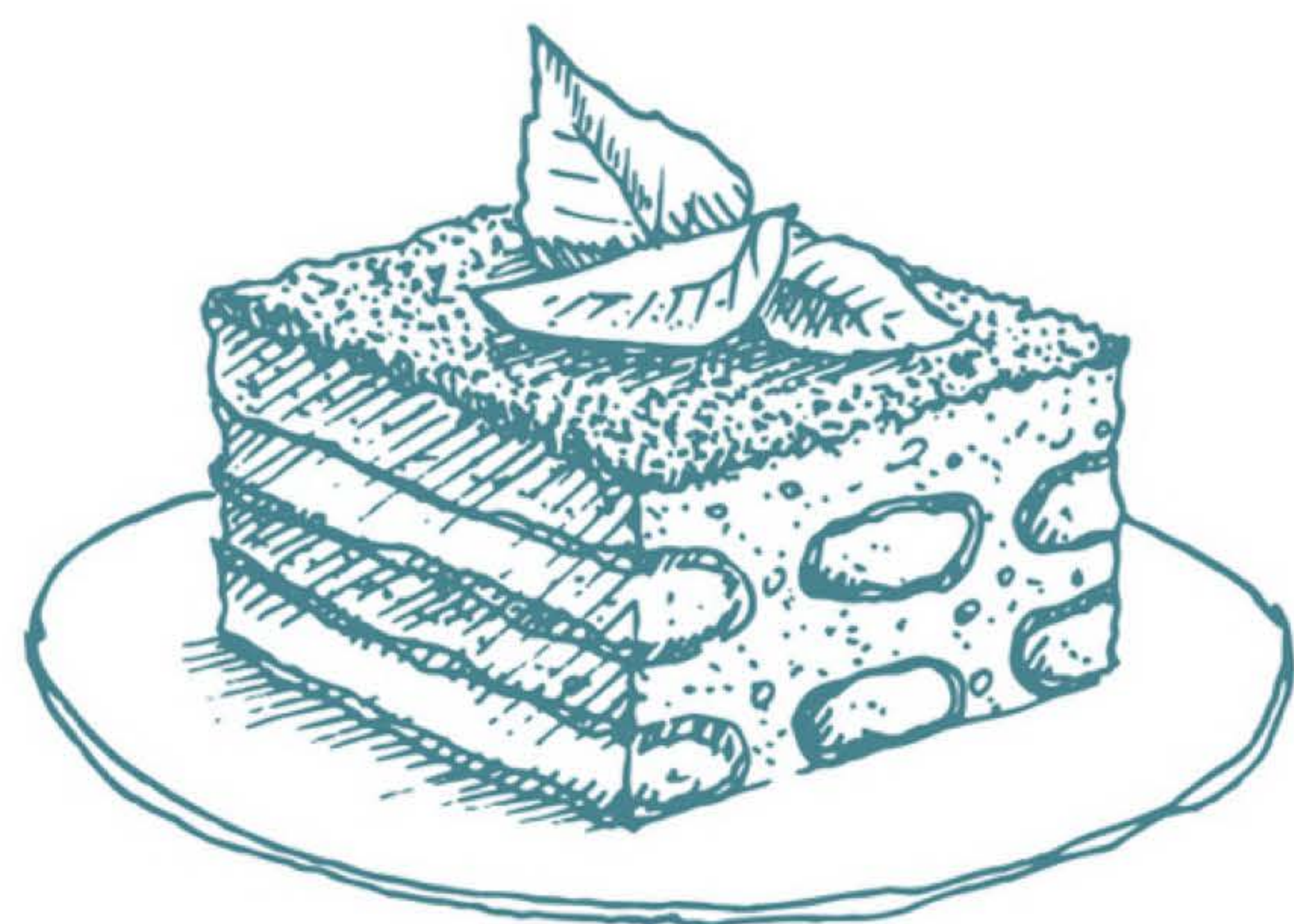
Guanciale, Pecorino et Poivre

Rigatoni al Tartufo 17€

Pâtes à la truffe

Risotto Butternut 16€

Crèmeux de courge et Gorgonzola



DOLCI

8€

Coulant au chocolat

Sauce au caramel

Le Tiramisu

Parfumé au Marsala

Baba al Limoncello

Crème montée au mascarpone et vanille bourbon

Cannoli alla Sicilianna

Pistache sicilienne