

# MENU

## MENU "BUSINESS LUNCH" (2 SERVICES – 25€) LUNDI & MARDI MIDI

- Il piatto di antipasti : L'assiette de 4 antipasti selon l'inspiration du Chef
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions

## MENU "SAPORI D'ITALIA" (3 SERVICES – 39€)

- Antipasti : 5 dégustations d'antipasti du jour
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions
- Dolce : Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

## MENU "GRAN TRADIZIONE" (4 SERVICES – 55€)

- Antipasti : 5 dégustations d'antipasti du jour
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions
- Secondi : Viande du jour grillée ou pêche du jour
- Dolce : Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

Pour garantir une expérience harmonieuse, **la même formule est servie pour l'ensemble de la table**. À partir de **5 personnes**, **le choix d'un menu est vivement conseillé**.

En l'absence de formule commune, **les choix seront limités à 3 propositions maximum par type de plat (Antipasti, primi, secondi & dolce)**.

## DA CONDIVIDERE

Des plats à partager pour une expérience conviviale dès l'arrivée à table.

### ANTIPASTI "DIVINO"

22€/pp

Dégustation de 5 antipasti du jour, minimum 2 personnes

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (2 à 4 personnes)

29€

Planche de charcuterie & fromages venus tous droit d'Italie & de Sardaigne

### ARANCINI MISTI

15€

Assortiment de 3 arancini (pistache, pancetta, provola | fromage | ragù).

## ANTIPASTI

Entrées savoureuses pour ouvrir l'appétit avec raffinement.

### CROCCHETTE DI PARMIGIANO REGGIANO

15€

Croquettes croustillantes au Parmigiano Reggiano affiné, servies avec une crème légère au parmesan et quelques pousses fraîches.

### CARPACCIO DI TONNO E PESCE SPADA AFFUMICATO

18€

Carpaccio de thon rouge et d'espadon fumé, parfumé aux agrumes, huile d'olive extra vierge et éclats de pistaches

### CARPACCIO DI MANZO "HARRY'S BAR"

17€

Fines tranches de bœuf à la manière du célèbre Harry's Bar de Venise, nappées de sauce Cipriani, copeaux de Parmigiano Reggiano & roquette

### BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO

16€

Burrata crémeuse servie avec un prosciutto affiné, roquette & huile d'olive extra vierge.

En cas d'allergies ou de régimes spéciaux, demandez à notre personnel.

Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

**PRIMI**

Les pâtes, reines de la table italienne – préparées al dente comme en Italie.

**Entrée / Plat****SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADIZIONALE**

17€ / 23€

La véritable recette romaine : guanciale croustillant, Pecorino Romano DOP et poivre noir fraîchement moulu.

**MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA**

17€ / 23€

Guanciale doré, sauce tomate San Marzano mijotée lentement, Pecorino Romano DOP & une touche de piment.

**PACCHERI AL TARTUFO**

16€ / 22€

Chair à saucisse toscane, enrobés d'une crème tartufata onctueuse et de parmesan

**LINGUINE ALLE VONGOLE**

18€ / 24€

Spaghetti aux palourdes sautés à l'ail et au vin blanc, relevés d'une touche de persil frais et d'huile d'olive extra vierge.

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE**

19€ / 25€

Tagliatelles accompagnées d'un ragù de sanglier mijoté lentement au vin rouge, herbes aromatiques & sauce tomate San Marzano.

**CULURGIONES SARDE AL POMODORO E RICOTTA SALATA**

15€ / 21€

Raviolis sardes farcis à la pomme de terre, pecorino & menthe, servis avec sauce tomate San Marzano & ricotta salata.

**CANNELLONI ALLA SALSICCIA, RICOTTA E CIME DI RAPA**

18€ / 24€

Cannellonis farcis à la chair de saucisse italienne, ricotta crémeuse & cime di rapa, gratinés au four avec sauce tomate San Marzano et pecorino.

**LASAGNE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E PROSCIUTTO CRUDO**

18€ / 24€

Lasagnes maison à la crème de courgettes, fines tranches de prosciutto crudo et ricotta crémeuse, gratinées au parmesan affiné.

**GIRO DELLA PASTA****35€****UNIQUEMENT LE LUNDI & MARDI****ANTIPASTI**

Sélection de charcuteries et fromages italiens

---

**PASTA DA CONDIVIDERE**

Trois variétés de pâtes maison, selon l'inspiration du chef

---

**DOLCE**

Tiramisu traditionnel

Un voyage gourmand à travers l'Italie, à partager en toute convivialité !

La portion "primo" n'est disponible que si vous commandez également un plat principal (secondo).

Il n'est donc pas possible de choisir une portion entrée comme plat unique.

Vous êtes allergique à certains produits, merci de nous en avertir. Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

## SECONDI PIATTI

Viandes ou poissons, plats mijotés ou grillés... le cœur du repas.

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

27€

Jarret de veau mijoté lentement dans une sauce tomate parfumée au vin blanc et agrémentée de gremolata (zeste de citron, ail et persil), accompagné d'un risotto safrané.

### FILETTO DI VITELLO CBT ALLA GRIGLIA CON CAPONATA

29€

Filet de veau cuit basse température, grillé minute, servi avec une caponata sicilienne aux légumes et jus corsé au romarin.

### SPEZZATINO DI CINGHIALE

28€

Émincé de sanglier mijoté avec vin rouge, olives & herbes méditerranéennes.

### TAGLIATA DI MANZO CARIMA ALLA TRADIZIONALE

35€

Bœuf Carima grillé servi en tranches, accompagné de pommes de terre sautées et d'une touche de sel fumé pour un goût authentique.

### FILETTO DI ORATA AL FORNO

24€

Filet de daurade rôti au four, accompagné d'une caponata sicilienne aux légumes d'été, touche d'huile d'olive au citron.

### TONNO ROSSO CON INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E LIMONE

26€

Pavé de thon rouge grillé mi-cuit, servi avec une salade de roquette, tomates cerises & vinaigrette au citron.

## VIAGGIO DELLO CHEF

UN VOYAGE CULINAIRE GUIDÉ PAR L'INSPIRATION DU CHEF, LES PRODUITS DU MARCHÉ ET LA TRADITION ITALIENNE.

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

- **2 services** (antipasto + secondo ou secondo + dolce) **39€**
- **3 services** (antipasto + secondo + dolce) **45€**
- **4 services** (antipasto + primo + secondo + dolce) **59€**

Merci de nous informer de toute allergie ou restriction alimentaire à la commande.  
Formule proposée uniquement sur demande ou selon disponibilité.

Vous êtes allergique à certains produits, merci de nous en avertir.

Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

## DOLCI

Un voyage de fin de repas entre grands classiques italiens et douceurs de saison.

### TIRAMISÙ DELLA CASA 8€

L'incontournable tiramisù maison, crémeux et généreux, préparé avec des biscuits imbibés de café, une mousse onctueuse au mascarpone et saupoudré de cacao amer.

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 8€

Panna cotta onctueuse à la vanille de Madagascar, servie avec un coulis de fruits rouges légèrement acidulé.

### AFFOGATO AL CAFFÈ 8€

Glace vanille artisanale "noyée" sous un espresso chaud, une alliance parfaite entre douceur et intensité.

### FONDENTE AL CIOCCOLATO 11€

Moelleux au chocolat noir intense, cœur fondant, accompagné d'une glace vanille et d'un crumble praliné noisettes. (+3€ menu)

### AFFOGATO ALL'AMARETTO 11€

Une touche gourmande et italienne : glace vanille sublimée par un espresso serré et une larme d'Amaretto, pour une finale douce et légèrement alcoolisée. (+3€ menu)

### SGROPPINO AL LIMONE 10€

Mélange rafraîchissant de sorbet citron, prosecco et limoncello, légèrement fouetté pour une texture aérienne et désaltérante. (+2€ menu)

### SEADAS AL MIELE 8€

Chausson traditionnel sarde fourré au fromage de brebis, frit et nappé de miel d'acacia, glace vanille.

### ZABAIONE AL MARSALA 12€

Sabayon onctueux au Marsala, servi tiède avec des biscuits croquants pour une touche de gourmandise italienne. (+4€ menu)

## CAFFETTERIA

### ESPRESSO 3€

L'incontournable café serré à l'italienne, riche et intense.

### DOPPIO 4.5€

Double espresso pour une dose supplémentaire d'énergie.

### CAPPUCCINO CLASSICO 4€

L'espresso italien parfait, sublimé par une mousse de lait onctueuse.

### LATTE MACCHIATO 5€

Un verre de lait chaud et mousseux traversé par un espresso.

### CAFFÈ CORRETTO 6€

Espresso agrémenté d'une larme de Grappa ou d'Amaretto.

### CAFFÈ SPECIALI 4€

Des cafés aromatisés typiquement italiens, doux et réconfortants. Noisette, Pistache, Orge, Ginseng & Cappuccino aromatisé

### ITALIAN COFFEE 9€

Un café gourmand et généreux, mariant espresso, crème fouettée et une généreuse touche d'Amaretto pour une finale veloutée.