

BONS PRODUITS A PARTAGER

Coppa di Parma I.G.P

Charcuterie typique de parme tranchée finement.
16€

Parmigiano Reggiano A.O.P 24 mois

Du bon parmesan, un filet d'huile d'olive extra vierge et quelques olives. (7)
10€

Mortadella di Bologna I.G.P

Mortadelle pistachée tranchée finement. (8)
12,50€

Stracciatella Pugliese

Le coeur crémeux de la burrata, pesto d'herbes fraîches, pistaches et filet d'huile d'olive. (7)
12,50€

ANTIPASTI

Antipasto di verdure

Assiette traditionnelle italienne de légumes grillés sous huile.
Poivron, champignons, tomates séchées, aubergines, courgettes et artichauts.
11€

Burrata cremosa 150g

Burrata fraîche, roquette, tomates séchées, pickles oignons rouges, huile d'olive et balsamique. (7)
13€

Calamari fritti

Calamars frits à la Romaine et citron. (1,14)
14€

Carpaccio di manzo

Fines tranches de Carne salada (viande de boeuf salée et condimentée typique du Trentin Italien),
avec pesto d'herbes fraîches, huile d'olive, pistaches et Grana Padano A.O.P. (7,8)
14€



PRIMI PIATTI

**La bonne idée : Partager un bon plat de pâtes à deux en entrée.*

Penne all'arrabbiata

Sauce tomate San Marzano, ail, piment et persil frais. (1)

15€

Tagliatelle al salmone

Tagliatelle au saumon, creme, une touche de sauce tomate et aneth. (1,3,4,7,12)

18,50€

Rigatoni alla Carbonara

Recette mythique de la cuisine romaine, oeufs, Pecorino Romano A.O.P, poivre noir et Guanciale. (1,3,7)

18,50€

Spaghetti alle vongole

Pâtes aux palourdes, ail, huile d'olive extra vierge et persil frais. (1,12,14)

20€

Tagliatelle al ragu Bolognese

Mijoté traditionnel de Bologne, aux trois viandes et tomate San Marzano. (1,8,9)

18€

Risotto ai gamberoni e asparagi

Risotto crémeux, gambas, asperges blanches. (2,7)

20,50€

Allergènes :

(1) Gluten et céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut). (2) Crustacés. (3) Œufs. (4) Poissons. (5) Arachides. (6) Soja. (7) Lait et produit à base de lait. (8) Fruits à coque. (9) Céleri et produits à base de céleri. (10) Moutarde et produits à base de moutarde. (11) Graines de sésame. (12) Anhydride sulfureux et sulfites. (13) Lupin. (14) Mollusques.



PIZZE

Margherita

La première de toutes, celle créée pour Margherite de Savoie aux couleurs du drapeau italien, sauce tomate San Marzano, fior di latte et basilic frais. (1,7)

14€

Diavola

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, Spianata calabrese picante (saucisson épicé typique de Calabre) et basilic frais. (1,7)

16€

Speciale

Base pesto de roquette et amandes, fior di latte, gravlax de truite maison, stracciatella et roquette fraîche. (1,4,7,8)

18€

Quattro formaggi

Sauce tomate San Marzano ou base creme, fior di latte, gorgonzola, scamorza et pecorino. (1,7)

16€

Regina

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, Rostello (jambon blanc aux herbes typique de Bologne), champignons et basilic frais. (1,7)

17€

Calabrese

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, N' duja (saucisse calabraise pimentée), pickles d'oignons rouges et basilic frais. (1,7)

16€

Calzone

Sauce tomate San Marzano, fior di late, jaune d'oeuf, Rostello, champignons et basilic frais. (1,3,7)

17,50€

Allergènes :

(1) Gluten et céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut). (2) Crustacés. (3) Œufs. (4) Poissons. (5) Arachides. (6) Soja. (7) Lait et produit à base de lait. (8) Fruits à coque. (9) Céleri et produits à base de céleri. (10) Moutarde et produits à base de moutarde. (11) Graines de sésame. (12) Anhydride sulfureux et sulfites. (13) Lupin. (14) Mollusques.



SECONDI PIATTI

PESCE ; POISSON

Coda di rospo alla Ligure

Queue de lotte, sauce aux tomates cerises, câpres, olives, pignons de pin et ail. (4,8)

Accompagnement au choix.

29€

Tonno in salsa fresca

Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge (cebettes, tomates confites, citrons confits, persil, basilic, huile d'olive EV). (4)

Accompagnement au choix.

26€

CARNE ; VIANDE

Polpette al sugo

Les boulettes aux trois viandes et farcies à la mozzarella typiques des repas du dimanche. (3,7)

Accompagnements au choix.

24€

Bocconcini alla Tramontana

Petites escalopes de veau roulées au jambon blanc, mozzarella et sauce aux champignons crémée. (7)

Accompagnement au choix.

26€

Scaloppina alla Milanese

Escalope de veau panée traditionnelle Milanaise. (1,3,7)

Accompagnements au choix.

23€

Filetto di manzo 200g

- Filet de boeuf sauce gorgonzola. (7,12)

- Filet de boeuf sauce Pizzaiola : câpres, tomates, ail, piments, et anchois. (4)

Accompagnements au choix.

28€

Scaloppina alla Tramontana

Escalope de veau panée puis gratinée avec sauce tomate San Marzano et fior di latte. (1,3,7)

Accompagnements au choix.

25€



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Purée de pomme de terre
Légumes de saison
Salade
Accompagnement supplémentaire 4€

MENU ENFANT

Sirop à l'eau
+
Penne alla Bolognese ou sauce tomate
+
Glace 1 boule au choix

13€

MENU DU MIDI

Midi uniquement sauf week end et jours fériés
Boisson non comprise

Plat du jour
+
Café mignardise

20,90€

GELATI

Dame blanche

Glace vanille, creme montée, sauce chocolat et amandes effilées. (7,8)
9€

Dame verte

Glace pistache, creme montée, sauce chocolat et amandes effilées. (7,8)
9€

Chocolat liégeois

Glace chocolat, creme montée, sauce chocolat et amandes effilées. (7,8)
9€

Café liégeois

Glace café, café froid, creme montée, sauce caramel et amandes effilées. (7,8)
9€

Affogato

Glace vanille, caramel, espresso chaud et amandes effilées. (7,8)
8,50€

Coupe colonel

Glace citron vert, vodka.
9,50€

Assortiment de glaces 3 boules 9€ / 4 boules 11€

DOLCI

Café ou thé gourmand (1,3,7,8)

9€

Mousse au chocolat (3,7)

9€

Baba au rhum crème montée (1,3,7,8)

9€

Baba au limoncello crème montée (1,3,7,8)

9€

Torta caprese

Gâteau au chocolat et amandes sans gluten, boule de glace vanille, crème montée et sauce chocolat.

(3,8)

9€

Tiramisu classico (1,3,7,8)

9€

Panna cotta aux fruits rouges (7)

8€

DIGESTIVI

Grappa invecchiata 42°	7,00€
Amaretto - <i>Adriatico</i> 28°	8,00€
Limoncello - <i>Walcher bio</i> 40°	8,00€
Fernet Branca 39°	7,00€
Amaro Averna 29°	7,00€
Sambuca 40°	7,00€
Cognac - <i>Hennessy</i> 40°	10,00€
Calvados - <i>Coquerol fine</i> 40°	7,00€
Armagnac - <i>Duc de Camilhac</i> 40°	7,00€
Vieille prune de Souillac 40°	9,50€
Mirabelle 40°	7,00€
Poire 40°	7,00€
Framboise 40°	7,00€
Chartreuse verte 40°	7,00€
Baileys 17°	7,00€
Cointreau 40°	7,00€
Get 27 18°	7,00€
Glenmorangie 10 ans 40°	9,50€
Nikka 40°	10,00€
Lagavulin 16 ans 40°	12,00€
Don papa 40°	9,50€
Zacapa 40°	11,00€

