Pour initier

Nos antipasti aiment être partagés

Carpaccio de carne salada du trentin 15€ *(7,8)*

Calamars farcis à la Calabraise 15€ *(14,1,3,7)*

Antipasti de légumes grillés traditionnels 11€ *(7)*

Arancini à la Sicilienne 15€ *(1,7,9,12)*

Jambon de Parme tranché finement 16€

Stracciatella des pouilles, pesto de roquette et pistaches 12,50€ *(7,8)*

Focaccia maison 4€ *(1)*

Pizze

Margherita
Sauce tomate San Marzano, fior di latte et basilic frais 14€ *(1,7)*

Diavola
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, Spianata calabrese (relevé) et basilic frais 17€ *(1,7)*

Tonnara
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, thon frais, olives et câpres 17€ *(1,7,4)*

Quattro formaggi rossa
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, gorgonzola, scamorza et pecorino 16,50€ *(1,7)*

Quattro formaggi bianca
Base creme, fior di latte, gorgonzola, scamorza et pecorino 16,50€ *(1,7)*

Regina
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, Rostello, champignons et basilic frais 17,50€ *(1,7)*

Calabrese
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, N'duja (très relevé), cebettes et basilic frais 17€ *(1,7)*

Calzone
Sauce tomate San Marzano, fior di late, jaune d'oeuf, Rostello, champignons et basilic frais 18€ *(1,3,7)*

Primi

Penne all'Arrabbiata 15€ *(1)*

Tagliatelle al ragù Bolognese aux trois viandes 18,50€ *(1,9,12,8)*

Rigatoni alla Carbonara 18,50€ *(1,3,7)*

Linguine alle vongole 22€ *(1,12,14)*

Risotto aux girolles et truffe d'automne 23€ *(1,7,12)*

Menu enfant : 14€

Secondi

Tagliata de thon mi-cuit en sauce vierge, accompagnement au choix 27€ *(4,7)*

Escalope de veau à la Milanaise, accompagnement au choix 23€ *(1,3)*

Escalope de veau à la Tramontana, accompagnement au choix 26€ *(1,3)*

Bocconcini à la Tramontana sauce forestière au Portobello, accompagnement au choix 27€ *(1,7,12)*

Polpette aux trois viandes, farcies à la fior di latte, accompagnement au choix 24€ *(1,8,9,12)*

Filet de boeuf au gorgonzola, accompagnement au choix 29€ *(1,3)*

Accompagnements : Salade, pommes de terre rôties aux herbes ou purée, pâtes, légumes de saison **Supp : 4€**

Notre cuisine est intégralement faite maison, toutes nos viandes sont françaises et nos poissons sauvages.

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.

Dolci

Tiramisu au café noir, Amaretto et cacao amer 9€ *(1,3,7,8)*

Torta caprese, glace artisanale vanille et crème chantilly 9€ *(3,7,8)*

Assortiment de fruits de saison et glace fior di latte 10€ *(7)*

Baba au rhum vieux et crème chantilly 12€ *(1,3,7)*

Café gourmand 9€

Glaces et sorbets artisanaux, deux ou trois boules 6€ ou 8€ *(7)*

Coupe artisanale à l'amarena 9€ *(7)*

Affogato à la fior di latte et espresso 9€ *(7,8)*

Digestivi

Grappa invecchiata 42°	7,00€
Amaretto - *Adriatico* 28°	8,00€
Limoncello - *Walcher bio* 40°	8,00€
Fernet Branca 39°	7,00€
Amaro Averna 29°	7,00€
Sambuca 40°	7,00€
Cognac - *Hennessy* 40°	10,00€
Calvados - *Coquerol fine* 40°	7,00€
Armagnac - *Duc de Camilhac* 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€