

ALCUNE IDEE DI APERITIVI

_____	Moscato d'Asti, vin doux, <i>la coupe</i>	7,5 €
_____	Franciacorta Ca' del Bosco <i>la coupe</i>	11,5 €
_____	Hugo <i>Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche</i>	10 €
_____	Spritz <i>Prosecco, apéritif Poli, olive, orange sanguine</i>	9 €
_____	Veneziano <i>Campari, Vermout, vin blanc</i>	9 €
_____	Gin Bombay <i>Gin, Fever Tree Premium Indian Tonic, citron vert, anis étoilé</i>	13 €
_____	Gin Mare <i>Gin, Fever Tree Mediterranean poire, figue</i>	13 €
_____	Gin Double You <i>Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, orange, réglisse, cannelle</i>	13 €
_____	Gin Roach <i>Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, orange, réglisse, cannelle</i>	13 €
_____	Gin Poli Marconi 46 <i>Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, menthe fraîche, sucre, orange</i>	13 €
_____	Moët & Chandon Brut, <i>la coupe</i>	12,5 €
_____	Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>la coupe</i>	16 €
_____	Dom Pérignon Brut, <i>la coupe</i>	35 €

La carte des cocktails et digestifs est disponible au bar.

LES ALLERGÈNES

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose;
 - b) maltodextrines à base de blé;
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

LUNCH

Ogni mezzogiorno,
Vi proponiamo un menu 3 portate
(primo, secondo, dolce) (fuori carta) 29 €

Tous les midis,
nous vous proposons un menu 3 services
(entrée, plat, dessert) (hors carte) 29 €

Each midday,
we suggest a « 3 courses » menu
(starter, main course, dessert) (off menu) 29 €

SOTTO
PIANO
RISTORANTE · BAR

Per la vostra sicurezza, è importante informarci in caso di allergia o intolleranza a determinati alimenti.

Pour votre sécurité, il est important de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance à certains aliments.

For your safety, it is important to inform us in case of allergy or intolerance to specific foods.

 = sans gluten / gluten free

 = sans lactose / lactose free

ANTIPASTI

HORS-D'ŒUVRES • APPETIZERS

-
- Antipasti misti (min. 2 pers. / prezzo a pers.) 18 €
- Hors-d'œuvres variés (min. 2 pers./ prix par pers.)*
Various starters (min. 2 people / price per person)
-
- Fritto misto di scampi e calamari  18 €
- Mélanges de scampis et de calamars frits*
Mix of scampi and fried calamari
-
- Vitello tonnato  19 €
- Fines tranches de rôti de veau froid, servies avec une sauce au thon et aux câpres*
Thin slices of cold veal roast, served with tuna sauce and capers
-
- Polpo alla griglia con crema di ceci, panelle croccanti profumate con succo di limone e prezzemolo   19 €
- Poulpe grillé sur sa crème de pois chiches, panelle croquantes parfumées au jus de citron et persil plat*
Grilled octopus with creamed chickpeas, crunchy panelle fritters flavoured with lemon juice and flat-leaf parsley
-
- Burrata gratinata in crosta di melanzane impanata e pesto di pistacchi 18 €
- Burrata gratinée en croute d'aubergine panée et pesto de pistaches*
Gilled burrata in a breaded aubergine crust with pistachio pesto
-
- Tartare di salmone marinato in nido di avocado agli agrumi   19 €
- Tartare de saumon mariné sur son nid d'avocat aux agrumes*
Marinated salmon tartare in an avocado nest with citrus fruits
-
- Noci di capesante arrostitite con zuppa di lenticchie e pancetta croccante   19 €
- Noix de Saint-Jacques rôties sur sa soupe de lentilles et croquant de pancetta*
Roasted scallops on lentil soup with crunchy pancetta

PRIMI

ENTRÉES • STARTERS

PIÙ 2 € ORDINATO COME « SECONDO » • PLUS 2 € EN PORTION « PLAT » • PLUS 2 € IF ORDERED AS « MAIN COURSE »

_____ Fusilli giganti all'arrabbiata 16 €

Fusilli géants à l'arrabiata
Giant fusilli with Arrabbiata sauce

_____ Ravioli alla ricotta fatti in casa, salsa di pomodori ciliegini 17 €

Ravioli à la ricotta faits maison, sauce de tomates cerises
Homemade ricotta ravioli with cherry tomato sauce

_____ Risotto allo zafferano con scampi e zucchini  18 €

Risotto safrané aux scampis et courgettes
Saffron risotto with scampi and courgettes

_____ Spaghetti alle vongole e bottarga 20 €

Spaghetti aux vongoles et bottarga
Spaghetti with vongole and bottarga

_____ Girasole farcito alla carbonara,
crema di pecorino romano e guanciale 18 €

Girasole farcis à la carbonara, crème de Pecorino Romano et guanciale
Girasole stuffed with carbonara, cream of Pecorino Romano and guanciale

Siamo in grado di preparare pasta per celiaci su richiesta. 

Nous pouvons préparer des pâtes sans gluten à la demande.

We can prepare gluten-free pasta on request.

PRIMI

ENTRÉES • STARTERS

PIÙ 2 € ORDINATO COME « SECONDO » • PLUS 2 € EN PORTION « PLAT » • PLUS 2 € IF ORDERED AS « MAIN COURSE »

Paccheri allo zafferano, caviale di melanzane alla ricotta,
fonduta di parmigiano e una punta di pomodoro 18 €

*Paccheri au safran, caviar d'aubergines à la ricotta,
fondue de parmesan et pointe de tomate*
*Paccheri with saffron, aubergine caviar with ricotta,
Parmesan melt and tomato tip*

Cannelloni di brasato di vitello, succo di pomodori
ciliegini e vellutata di piselli 18 €

Cannelloni de veau braisé, jus de tomates cerises et velouté de petits pois
Braised veal cannelloni, cherry tomato jus and pea soup

Orecchiette ai gamberi, ciliegini secchi e limone bio 17 €

Orecchiettes aux gambas, tomates cerises séchées et citron bio
Orecchiette with gambas, dried cherry tomatoes and organic lemon

Risotto al prosecco e limone, astice e caviale
(min. 2 pers • min. 2 people.) 25 € /pers.

Risotto au Prosecco et citron, homard et caviar
Risotto with Prosecco and lemon, lobster and caviar



Gnocchi di patate al taleggio, germogli di spinaci
e pomodorini canditi 18 €

*Gnocchi de pommes de terre au taleggio, jeunes pousses
d'épinard et tomates confites*
Potato gnocchi with Taleggio, baby spinach shoots and preserved tomatoes

SECONDI

PLATS • MAIN COURSES

- _____ Involtini di branzino alle zucchine griliate al timo   25 €
Roulades de bar aux courgettes grillées et au thym
Bar rolls with grilled zucchini and thyme
- _____ Osso buco 27 €
Osso bucco
Osso bucco
- _____ Spezzatino di vitello con piselli  25 €
Spezzatino de veau aux petits pois
Veal spezzatino with peas
- _____ Tagliata di manzo  29 €
Tagliata de bœuf
Beef tagliata
- _____ Spaghetti ai crostacei
(min. 2 pers • min. 2 people.) 29 € /pers.
Spaghetti aux crustacés
Spaghetti with shellfish

SECONDI

PLATS • MAIN COURSES

Pesce fresco del giorno

Poisson frais du jour
Fresh fish of the day

selon suggestion
as suggested

Involtini di vitello alla siciliana,
salsa al Nero d'Avola e rosmarino

25 €

Involtini de veau à la sicilienne, sauce au Nero d'Avola et romarin
Sicilian veal involtini with Nero d'Avola sauce and rosemary

Corona d'agnello in crosta di parmigiano,
bietole e patate, finocchi e arance

39 €

*Couronne d'agneau en croûte de parmesan,
blettes et pommes de terre, fenouil et oranges*
Crown of lamb in parmesan crust,
Swiss chard and potatoes, fennel and oranges

Filetto di puro manzo al Marsala secco, polenta croccante

35 €

Filet pur de bœuf au Marsala dry, polenta croquante
Filet pur of beef with dry Marsala, crisp polenta

Tutti i nostri piatti sono serviti con patate al forno
con rosmarino e verdure di stagione.

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre
au four au romarin et de légumes de saisons.*
All our dishes are accompanied by potatoes
baked with rosemary and seasonal vegetables.

Servizio e IVA inclusi.

Service et TVA inclus.
Service and VAT included

DOLCI

DESSERTS

_____	Tiramisu		8 €
_____	Panna cotta ai frutti di boschi		8 €
	<i>Panna cotta (crème fraîche vanillée cuite) aux fruits rouges</i> <i>Panna cotta (cooked vanilla fresh cream) with red berries</i>		
_____	Fondente al cioccolato		8 €
	<i>Fondant au chocolat, glace à la fleur de lait</i> <i>Chocolate lava cake with milk ice cream</i>		
_____	Gelato al torrone		8 €
	<i>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</i> <i>Iced nougat, red fruit coulis</i>		
_____	Cannolo alla ricotta		10 €
	<i>Cannolo à la ricotta de chèvre</i> <i>Cannolo with goat ricotta</i>		
_____	Zuccotto		9 €
	<i>Gâteau glacé au chocolat, pâte savoie, vanille et cerises amarena</i> <i>Iced chocolate cake, savoy paste, vanilla and amarena cherries</i>		
_____	Sgroppino al limone	 	12 €
	<i>Sgroppino à base de sorbet citron, Vodka et Prosecco</i> <i>Sgroppino with lemon sorbet, vodka and Prosecco</i>		
_____	Assortimento di formaggi		12 €
	<i>Assortiment de fromages</i> <i>Selection of cheeses</i>		

ALCUNE IDEE DI DIGESTIVI

_____	Amaro Averna	6,5 €
	<i>Digestif doux-amer à base d'amandes</i>	
_____	Amaro Ramazzotti	6,5 €
	<i>Créé en 1815, il est le plus vieil amaro italien, élaboré à base d'une trentaines d'herbes et racines... A boire sec ou sur glace !</i>	
_____	Amaro Montenegro	6,5 €
	<i>Digestif doux-amer composé d'une quarantaine d'herbes aromatiques dont la vanille et les pelures d'oranges</i>	
_____	Amordamaro	6,5 €
	<i>Digestif intrigant et doux, aux saveurs oubliées</i>	
_____	Fernet-Branca	6,5 €
	<i>Digestif peu sucré, épais et de couleur sombre, à l'odeur très typée</i>	
_____	Frangelico	5,0 €
	<i>Liqueur à base de noisettes affinée en fût de chêne</i>	
_____	Limoncello « fatto in casa »	5,5 €
	<i>Liqueur « maison » à base de zestes de citron</i>	
_____	Amaretto BERTA	7,5 €
	<i>Liqueur douce au parfum léger d'amandes amères</i>	

Notre carte « BAR » est à votre disposition.

ALCUNE GRAPPE

GRAPPA DI BAROLO Wood aged 10,50 €

GAJA - Cépages: Nebbiolo

Olfactif : Grappa Sperss s'ouvre de façon surprenante sur des notes balsamiques, de résine, de bergamotte et de rose séchée. des arômes de fruits mûrs, de noisettes et de raisins secs.

Gustatif : Très harmonieuse au palais, douce sur une finale fruitée et amère.

GRAPPA OF AMARONE Barrique 3ans 13,00 €

BONOLLO - L'incomparable richesse de la Grappa Of Amarone

Les raisins Corvina, Corvinone et Rondinella, récoltés dans la région viticole appelée Valpolicella, sont séchés sur des grilles appropriés jusqu'au terme de l'année de récolte. Les raisins sont ensuite pressés et fermentés afin de produire le prestigieux vin Amarone.

SARPA 16,00 €

POLI - Cépages : Merlot 60 %, Cabernet 40 %

*La Sarpa est une grappa blanche, élevé en cuve inox.
Joli nez d'herbe fraîche, menthe, rose et géranium.
Bouche virile et franche, généreuse mais souple.*

SARPA BARRIQUE 16,00 €

POLI - Cépages : Merlot 60 %, Cabernet 40 %

*La Sarpa Barrique est une grappa élevée 4 ans en fût de chêne de l'Allier.
Nez de fruits exotiques, cèdre, réglisse et jolies notes vanillées.
Bouche complexe et enrobée où l'on retrouve les arômes du nez, élégante et persistante.*

TRE SOLI TRE 2011 Grappa riserva Invecchiata 8 anni 22,00 €

BERTA - Cépages: Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco

Olfactif : Il exprime un parfum large et enveloppant doté d'une grande personnalité. (cassis, abricot, marasca), cacao et vanille.

Gustatif : cerises de marasca à la confiture d'abricot, de vanille, de caramel, de poivre blanc, de cacao et d'herbes médicinales. Doux, ample et caressant au goût, cohérent et avec une longue persistance.

Notre carte « BAR » est à votre disposition.