

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>	20 €
_____	Dom Pérignon Brut, <i>la coupe</i>	45 €

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 €

**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.

 = sans gluten

 = sans lactose

ANTIPASTI

HORS-D'ŒUVRES

Il mare del Sottopiano

(Misto d'antipasti di pesce)

Hors-d'œuvres variés de poissons

35 €



La frittura siciliana

(Gamberi, calamari e verdura di stagione in tempura)

Fritures de crevettes, calamars et légumes de saison en tempura

25 €



Noci di capesante scottate,

insalatina di lenticchie e Pancetta affumicata

Pétoncles poêlés, salades de lentilles et lard fumé

23 €



Bufala in Figliata (500gr) (2 pers.)

con Pomodori Contadini Bio, origano e basilico

Enveloppe de Mozzarella di Bufala, tomates Bio, organ et basilic

39 €



Classico vitello tonnato

Fines tranches de rôti de veau froid, servies avec une sauce au thon câpres et anchois

20 €



Il nostro Antipasto misto (2 pers.)

Hors-d'œuvres variés (min. 2 pers./ prix par pers.)

25 €

PASTE E RISOTTI

PÂTES ET RISOTTOS

PIÙ 2€ ORDINATO COME « SECONDO » • PLUS 2€ EN PORTION « PLAT »

Spaghetti vongole e bottarga 25 €

Spaghetti aux vongoles et bottarga

Tuffoli Arrabiata di grano duro , San Marzano DOP Bio 18 €

Tuffoli au blé dur à l'arrabiata, tomates San Marzano DOP Bio

Cannelloni di brasato di vitello,
macchiati al Sugo di Pomodoro e besciamel 19 €

Cannelloni de veau braisé, sauce tomate et béchamel

Tortelloni ripieni con ricotta di pecora
e parmigiano Reggiano 24 mesi 19 €


Tortelloni farcis à la ricotta au lait de brebis et au Parmesan 24 mois.

Gnocchi in Picchio Pacchio
coperti di burrata gratinata e pesto di basilico 20 €

Gnocchi au Picchio Pacchio, gratin de burrata et pesto de basilic

Giro di paste (min. 2 pers./ prix par pers.) 25 €

Assortiment de pâtes 4 services, suggestions du chef

Risotto all'astice e caviale,
scottato al « Villa Sandi Millesimato » 29 € 

Risotto au homard et caviar, saisi au «Villa Sandi Millesimato»

Il Nostro classico Risotto al Scampo Bianco
con zafferano e zucchine 19 € 

Risotto aux scampis, safran et courgettes

CARNE E PESCE

VIANDES ET POISSONS

Agnello cotto in bassa temperatura

in crosta di erbe

35 €



Souri d'agneau cuite à basse température et croûte d'herbes



Osso buco à la Milanese

con risotto carnaroli allo zafferano

29 €

Osso buco à la milanaise avec risotto carnaroli au safran

Classica tagliate di manzo,

parmigiano 24 mesi e balsamico 24 mesi

31 €



Tagliata classique de boeuf, parmesan 24 mois et balsamique 24 mois

Branzino salvatico arrosto al forno

con datterini e olive taggiasche

35 €



Filet de bar sauvage rôti au four, tomates datterini et olives taggiasche

Pesce spada alla Palermitana

(panato e grigliato)

29 €



Espadon à la Palermitana pané et grillé

Spaghetti ai crostacei (min. 2 pers./ prix par pers.)

37 €

Spaghetti aux crustacés

Pesce fresco del giorno


selon suggestion

Poisson frais du jour

DOLCI E FORMAGGI

DESSERTS ET FROMAGES

Tiramisu con savoiardi 8 €

Panna cotta ai frutti rossi 8 € 

Crème cuite à la vanille et fruits rouges

Coppa di fior di latte con visciole e biscotto croccante 12 €

Glace à fleur de lait, cerises en sirop et biscuit croquant

Tortino al cioccolato, gelato fior di latte e sciroppo di mirtilli 10 €

Moelleux au chocolat, glace à la fleur de lait et coulis de mirtilles

Cannolo Siciliano 12 €

Biscuit croquant fourré à la ricotta de chèvre

Sgroppino al limone 10 €

Sorbet liquide au citron, vodka et prosecco

Formaggi con mostarda 19 € 

Assortiment de fromages et mostarda (condiment à base de fruits et fruits secs)

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.