

# SOTTO PIANO

RISTORANTE · BAR

SPRITZ 10

HUGO 10

CRODINO TONIC 10

LIMONCELLO SPRITZ 11

FRANCIACORTA 13

AMARETTO MULE 11

BOULEVARDIER 11

NEGRONI 11

# ANTIPASTI

## IL NOSTRO VITELLO TONNATO 19

*Fines tranches de veau cuites, sauce au thon, câpres et anchois*

## FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 22

*Friture de calamars et scampis*

## IL NOSTRO ANTIPASTO MISTO 25

*Assortiment de hors-d'œuvre à l'italienne (Min. 2 pers./prix par pers.)*

## PINSA AL TARTUFO « casa verde » 25

*Crème de truffe, truffe et burrata*

## SARDE A BECCAFICO 19

*Sardines farcies à la sicilienne, salade de fenouil aux agrumes*

## CROCCHETTE DI PARMIGIANO 19

*Fondue de parmesan*

## ARANCINA ALLA BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO 22

*Arancina farcie de burrata sur sa crème de pistache*

## ACCIUGHE CANTABRICO E BURRATINA 29

*Anchoix cantabriques (50g) et burratina*

# PRIMI

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25

*Spaghettis aux vongoles*

## RISOTTO AGLI SCAMPI 25

*Risotto au safran, courgettes et scampis*

## RISOTTO AI FUNGHI 25

*Risotto aux champignons des bois*

## SPAGHETTI AI CROSTACEI 35

*Spaghettis aux fruits de mer, noix de Saint-Jacques et homard (Min. 2 pers./prix par pers.)*

## RAVIOLI DI RICOTTA E ZUCCA, CREMA DI GORGONZOLA E NOCI 22

*Ravioli de ricotta et potiron, crème de gorgonzola et noix torréfiées*

## BIGOLI AL PESTO ROSSO E STRACCIATELLA 22

*Bigoli au pesto rouge et stracciatella*

## GNOCCHI DI PATATE AL RAGU 25

*Gnocchis de pomme de terre au ragoût de nero lucano*

# SECONDI

**ENTRECOTE DI MANZO (MARCHIGIANA) 39**

*Noix d'entrecôte de bœuf (Marchigiana)*

**ESCALOPE ALLA VALDOSTANA 29**

*Escalope de veau à la valdostana (parme, fontina et vin blanc)*

**OSSO BUCO ALLA MILANESE 37**

*Ossobuco de veau accompagné de son risotto au safran*

**BRANZINO A L'ORIGANO, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI 29**

*Filet de bar parfumé à l'origan, olive taggiasche et câpres*

**BACCALA FRITTO E CREMA DI CARCIOFI 29**

*Baccala frit sur sa crème d'artichaut*

**IL PESCE DEL GIORNO PRIX DU JOUR**

*Poisson du jour*

# LUNCH

Tous les midis  
nous vous proposons,

**MENU 2 SERVICES 29**

*Entrée • Plat (hors carte)*

**MENU 3 SERVICES 35**

*Entrée • Plat • Dessert (hors carte)*

## SOTTOPIANO A CASA

NOS PLATS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER

---

SUPPLÉMENT DE 2€ POUR LES PRIMI EN PORTION « PLAT »  
GLUTEN FREE À LA DEMANDE

# DOLCI

**MOUSSE AL CIOCCOLATO 13**

*Mousse au chocolat (à partager)*

**SGROPPINO AL LIMONE 12**

*Sorbet liquide au citron, prosecco et vodka*

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E NOCCIOLINE DI PIEMONTE 10**

*Panna cotta à la vanille et noisette du Piemont*

**TIRAMISU ALLA CREMA DI CAFFÈ 10**

*Tiramisu à la crème de café*

**TORTINO AL CIOCCOLATO E CREMA INGLESE 12**

*Mœlleux au chocolat et crème anglaise*

**CANNOLO ALLA SICILIANA 12**

*Biscuit croquant à la cannelle farci de ricotta de chèvre et pépites de chocolat*

**PROFITEROL AL GELATO 12**

*Profiteroles à la glace fleur de lait*

**FORMAGGI D' ITALIA 15**

*Assortiment de fromages, mostarda et fruits secs*

**SOTTO  
PIANO**  
RISTORANTE · BAR