

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 29/PERS.

*Assortiment de hors-d'œuvre à l'italienne
(Min. 2 personnes)*

PINSA AL TARTUFO 25

Fleur de lait, burrata et truffe

SARDE A BECCAFICO 21

Sardines farcies à la sicilienne, salade de fenouil aux agrumes

CROCCHETTE DI PARMIGIANO 19

Fondue de parmesan

ACCIUGHE CANTABRICO E BURRATINA 29

Anchois cantabriques (50g) et burratina

TENTACOLO IN TEMPURA, CREMA DI PISELLI AROMATIZZATA ALLA MENTA 28

Poulpe en tempura, crème de petits pois parfumé à la menthe

PRIMI

ENTRÉE/PLAT

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25/27

Spaghettis aux vongoles

RISOTTO AGLI SCAMPI 25/27

Risotto au safran, courgettes et scampis

RISOTTO ALLA NORMA 22/24

Risotto tomate, aubergines frites et ricotta salée

SPAGHETTI AI CROSTACEI 39/41

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

ORECCHIETTE ALLA RAGUT DI VITELLO E POMODORINI GIALLIO 25/27

Orecchiette au ragoût de veau et tomates cerises jaunes

FUSILLONI ARRABIATA 20/22

Fusilloni sauce tomate épicée

CANNELLONI CROCANTI DI RICOTTA E SPINACCI 25/27

Cannellonis croquants de ricotta et épinards

SOTTO PIANO

RISTORANTE · BAR

SECONDI

ENTRECOT DI MANZO IN TAGLIATA 39

Entrecôte de boeuf en tagliata

ESCALOPE ALLA LOMBARDA 29

Escalope de veau au citron

OSSO BUCO ALLA MILANESE 37

Ossobuco de veau accompagné de son risotto au safran

BRANZINO A L ORIGANO, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI 31

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

SPALLA DI AGNELLO CONFIT ALLA MEDETERRANEA 45/PERS.

*Epaule d'agneau confit (7h de cuisson à basse température) à la méditerranéenne
(2 personnes)*

IL PESCE DEL GIORNO PRIX DU JOUR

Poisson du jour

CONTRONI (ACCOMPAGNEMENTS)

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS 10€

SALADE 6€

TAGLIATELLES 6€

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 LAMPONE 10

Panna cotta à la vanille et coulis de framboise

TIRAMISU 10

Tiramisu

TORTINO AL CIOCCOLATO E CREMA INGLESE 12

Mousses 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

LUNCH

TOUS LES MIDIS
NOUS VOUS PROPOSONS,

MENU 2 SERVICES 29

Entrée • Plat (hors carte)

MENU 3 SERVICES 35

Entrée • Plat • Dessert (hors carte)

GLUTEN FREE À LA DEMANDE