

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

CROCCHETTE DI PARMIGIANO 19

Fondue de parmesan

ACCIUGHE DEL CANTABRICO E CREMA DI BURRATA 29

Anchois cantabriques (50g) et burratina

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 22

Aubergines gratinées au four, focaccia, stracciatella et pesto de basilic

PRIMI ENTRÉE/PLAT

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25/27

Spaghettis aux vongoles

RISOTTO AGLI SCAMPI 25/27

Risotto au safran, courgettes et scampis

SPAGHETTI AI CROSTACEI 39/41

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

LINGUINE, TARTARE DI GAMBERI ROSSI E LIMONE 32/34

Linguine à la bisque, tartare de gambas rouges, citron

PACCHERI ALL'AMATRICIANA 25/27

Paccheri, sauce tomate, guanciale

RIGATONI ALLA CARBONARA 25/27

Rigatoni, guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano, poivre noir

PAPPARDELLE RIPIENE AL RAGÙ DI SALSICCIA E POMODORO 23

Pâtes farcies au ragù de saucisse à l'italienne, sauce tomate et agrumes

**SOTTO
PIANO**
RISTORANTE · BAR

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO 39

Boeuf grillé, roquette, balsamique DOP, parmesan 36 mois

OSSO BUCO ALLA MILANESE 37

Osso buco de veau accompagné de son risotto au safran

BRANZINO ALL'ORIGANO, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI 31

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

SPALLA DI AGNELLO CONFIT ALLA MEDITERRANEA 45/PERS.

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

POLPO ALLA SICILIANA 36

Poulpe snacké, caponata, poudre d'olive et huile aux herbes

CONTRONI (ACCOMPAGNEMENTS)

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS 10€

SALADE 6€

TAGLIATELLES 6€

DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO 15

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

TIRAMISÙ 12

TORTINO AL CIOCCOLATO E CREMA INGLESE 13

Melleux au chocolat et crème anglaise

CANNOLO ALLA SICILIANA 12

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

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 15

PARMIGIANO 36 MESI 15

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