

ANTIPASTI / ENTRÉES

INSALATA VERDE ... 7€

(Petite salade de roquette, parmesan, vinaigrette au citron, carottes et fenouil)

BRESAOLA ... 9€

(Boeuf cru séché et affiné, huile d'olive, citron, copeaux de pecorino au poivre)

SALMONE MARINATO ... 12€

(Saumon mariné aux échalotes et vinaigre de framboises)

BRUSCHETTA ... 12€

(Petits pains de campagne à la mozzarella, taleggio et à la crème de truffes, sauce vierge au basilic)

CALAMARI ... 15€

(Poêlée de calamars servie tiède, épinards à l'ail, petits croûtons, petits piments)

CALAMARI ALLA ROMANA ... 18€

(Calamars juste enfarinés puis frits, et quartiers de citrons, sauce rémoulade)

MELANZANE ... 10€

(Petite aubergine à la parmesane gratinée au four)

LA BURRATA ... 18€

(Mozzarella crémeuse de Pouilles et jambon de Parme)

ANTIPASTO MISTO ... 24€

(Charcuterie fine Italienne, mozzarella di buffala, champignons, parmesan, artichauts marinés, caponata, olives)

INSALATA CAESAR

COMME UNE ENTRÉE : 9€ COMME UN PLAT : 14€

(Salade Romaine, blancs de poulets marinés à la moutarde, ail et romarin, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César)

POLPO ... 16€

(Poulpe mariné aux épices, écrasé de pommes de terre aux herbes)

PASTA / PÂTES

GNOCCHI ARMERINA ... 18€

(gnocchi, jus de veau, crème de pecorino, champignons, pistaches et provola)

AGNOLOTTI ALLA SICILIANA ... 22€

(Gratiné d'agnolotti au parmesan, sauce foie gras, pecorino à la truffe, escalope de foie gras poêlée)

**RAVIOLI DI RICOTTA
E MELANZANE ... 14€**

(Ravioli farcis à la ricotta et aubergines, sauce courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises, menthe fraîche, pecorino romain)

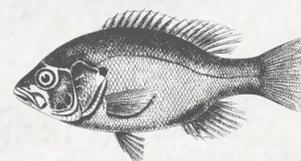
TAGLIATELLE AL SALMONE ... 12€

(Crème fraîche, sauce tomate, saumon fumé aux herbes, échalotes, zeste d'agrumes)

PENNE AL RAGÙ DI SALSICCIA ... 16€

(Sauce tomate relevée, olives taggiasche, câpres, fenouil, parmesan reggiano)

PESCE / POISSONS



FILETTO DI SPIGOLA ... 22€

(Filet de loup rôti, huile d'herbes, mousseline de carottes jaunes, crumble de parmesan et cime di râpa)

SALMONE ... 16€

(Saumon label rouge snacké sur peau, perles d'agrumes, julienne de légumes à l'ail)

MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA ... 18€

(Cassolette de cabillaud, tomates, origan, ail, olives noires et poêlée de légumes)

MENU BAMBINO

Sirop OU Jus de fruits

*

**Filet de poisson, écrasé de
pommes de terre**

OU

« chicken and chips »

OU

**Coquillettes au jambon et
parmesan**

*

Fromage blanc

OU

Boules de glace

9€

CARNE / VIANDES



ENTRECÔTE

SIMMENTAL ... 18€

(Entrecôte, sel de Guérande, huile d'olive, roquette, parmesan, sauce à l'estragon)

*Pour une meilleure
dégustation, l'entrecôte
vous est proposée bleue ou
saignante*

GRANATINA

DI VITELLO ... 24€

(Grenadin de veau cuit rosé et son jus corsé, purée truffée, cromesqui d'herbes et romanesco sauté à l'ail)

CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS SUPP

**ECRASÉ DE PDT / PÂTES NATURE
(BEURRE OU HUILE D'OLIVE) ... 3€**

FRITES « FRY'N DIP » ... 4€

CAPONATA / PÂTES EN SAUCE ... 5€

SALSE / SAUCES

ESTRAGON - TOMATE ... 2€

GORGONZOLA - FORESTIÈRE ... 3€

RISOTTO / PÂTES

**DEMANDEZ NOTRE
ARDOISE**

DOLCI / DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ... 9€

(Trilogie selon retour du marché)

TIRAMISU IL CLASSICO ... 8€

(Tiramisu dans son plat)

DELIZIOSO AL CIOCCOLATO ... 9€

(Entremet fait de génoise, praliné, mousse au chocolat et sa boule de glace vanille)

IL DUOMO ... 7€

(Croquant aux amandes « semi freddo », glaçage caramel beurre salé)

TORTA AL LIMONE ... 11€

(Tarte au citron meringuée)

MACEDONIA ... 8€

(Salade de fruits frais, selon arrivage)

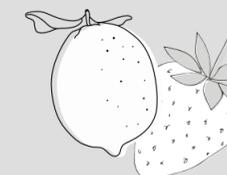
ESPRESSO CON DOLCE ... 9€

(Café gourmand)

GLACES

1 BOULE : 2€ 2 BOULES : 3.5€ 3 BOULES : 5€

(Vanille, Chocolat, fraise, citron, café, cannelle)



**"MANGIA CHE
TE FA BENE"**