

## LES ENTRÉES

---

- Assiette de charcuterie Italienne** et un fromage **12 €**  
**Baccalà Mantecato et ses croutons à l'ail** aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie) **10 €**  
**Polenta grillée aux Gorgonzola et Epinard** (recette de la Lombardie) **10 €**

## LES PATES

---

### Pates à l'oeuf:

- Tagliatelle maison.** Sauce Tomate&Basilic ou Bolognaise **15 €**  
**Tagliolini à l'encre de seiche maison.** Beurre citron jaune&poivre Timut. Poutargue de Mulet **17 €**

### Pates sans oeufs:

- Orecchiette.** (Pâtes de semoule de blé dur en forme de petit oreille dur typique de Pouilles). Sauce Tomate&Basilic. Ricotta salée **20 €**

### Ou

- Sauce Jambon cru, cépes et asperges **22€**

### Pates sans oeufs farcie:

- Culurgiones d'Ogliastra.** Pomme de terre, pecorino sardo, ail et menthe. Sauce Tomate&Basilic. Pecorino Sardo **20 €**  
**Culurgiones à l'encre de seiche.** Pomme de terre, pecorino sardo, moule et tranche de Poutargue. Bouillon asiatique au lait de coco, gingembre et citron jaune **25 €**

### Pates à l'oeuf farcie:

- Ravioli verdi alla ricotta.** Pâtes fraîches vertes farcie avec ricotta et citron jaune. Sauce au beurre, citron jaune et menthe. Ricotta salée **20 €**  
**Tortelloni à l'encre de seiche maison au Baccalà Mantecato.** (Pâtes farcis en forme de nombril typique de l'émilie-romagne). Sauce beurre à l'orange et poivre de Tasmanie **20€**  
**Ravioli à la Truffe noir&Parmesan 30mois.** Sauce beurre&sauge. Guanciaie croustillant, praliné des noisette caramélisé & miel Mille Fleurs **20 €**

## LES PLATS

---

- Baccalà alla Vicentina.** Mijote de Morue aux oignons, anchois, fromage et lait. Tranches de Polenta grillées (recette de la Venetie) **22€**

- Coda alla Vaccinara.** Queue de Boeuf en sauce tomate au celeri et carotte. Chocolat noir&zeste de citron jaune. Ecrasé de pomme de terre (recette du Latium) **25 €**

- Polipetti affogati.** Petits poulpes pochés en sauce tomate, capres et olives. Ecrasé de pomme de terre. Puntarelle (recette des Pouilles) **25 €**

## LES DESSERTS

---

**6 €**

### **Salame au chocolat.**

Saucisson de Chocolat & biscuits sec. Chantilly

### **Semifreddo au citron jaune et Limoncello**

(Crème glacé à la tranche). Sirop maison à la menthe

### **Semifreddo au Gianduja** (Crème glacé à la tranche).

Fouettée au Mascarpone et topping au Chocolat

### **Crème fouettée au mascarpone aux Amarene**

(Cerise au sirop de sucre) **8 €**

### **Figues de Calabre.** Figues moelleuses farcies aux noix et oranges confites. Glaçage au chocolat noir et piment d'Espelette **9 €**

### **Panettone Ivre au Amaretto.** Dentelle de chocolat noir et Fouettée au Mascarpone **10 €**

### **Babà au Rhum maison.** Fouetté au mascarpone, amarene et abricot confit. **10€**

### **Assiette de Fromages Italien.**

Compote maison de Poire et graines de Moutarde jaune et Poivre de Tazmanie **12 €**

---

## Maison Cafemoka

(Alessandria - Piémont)

Café expresso_Café ristretto	2 €
Café lungo_Café macchiato	2,20 €
Café macchiato_Café americano	3 €
Café 'corretto' (ajout de Grappa ou Sambuca)	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Lait chaud	2 €

## The&Tisane BIO

3,50 €

MAISON PUKKA




MAISON KUSMI


## JUS 'Difrutta' BIO

5 €

Jus d'Orange	20 cl
Jus de Pomme ou Peche	20 cl

## SODAS

Sanbitter  ou **Crodino** (Soda, apéritif sans alcool)  
10 cl 2,50 €

Soda Lurisia  Aranciata (Orange)  
Chinotto (Bigaradier à feuille de myrte)  
Gazzosa (Limonade) 27,5 cl 3,50 €

Soda 'Cedrata' Tassoni (Cédrat de Calabre) 18 cl 4 €

Tè Limone CORTESE Thé noir au citron BIO 27,5 cl 5 €

## Eau 'Filette'

(Guercino - Latium)

Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,47 lt	4 €
Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,75 lt	7 €

## Bières (Bouteilles 33cl)



5 €

**ICHNUSA** Non filtrée (blonde)  
MORETTI Rossa ou Bianca (ambrée ou blanche)  
MORETTI **IPA** (Pale Ale)  
MORETTI La Zero %vol (blonde)

## Aperitifs

Spritz au Prosecco avec 7 €

**Aperol**  ou **Campari Bitter** ou **Cynar** ou **Select**

**HUGO** (sirop de sureau, prosecco, citron, menthe&eau gaz) 7 €

**Une Marguerite à Table** (sirop de melon & prosecco) 7 €

**Martini Bianco** (blanc) 5 €

**Negroni BIGOURDAN - Distillerie de Camargue** 10 €

**Gin Tonic BIGOURDAN - Distillerie de Camargue** 10 €

## Aperitifs sans Alcool

10 €

**Une Marguerite à Table** (sirop de melon&MilleBolle)  
**HUGO** (sirop de sureau, Mille Bolle, menthe&eau gaz)

## Digestifs

4cl

**Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin** 7 €

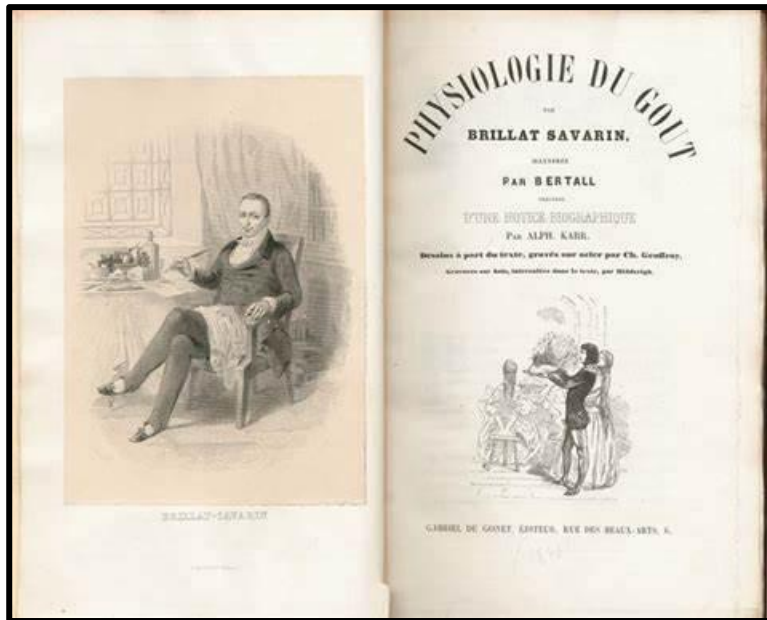
**Grappa Classica** 5 €

**Sambuca** (Liqueur de fleurs de sureau), **Maraschino** (Liquor de cerise), **Amaretto**, **Limoncello**, **Caffé Borghetti**, **Reglisse** 5 €

## Amers Italiens

4cl

**CYNAR** \_ **MONTENEGRO** \_ **AVERNA** \_ **DEL CAPO** 5 €



*«Convier quelqu'un se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit»*

**Jean Anthelme Brillat-Savarin**



Une **Marguerite** à Table  
Pâtes fraîches, cuisine maison,  
épicerie fine d'Italie

**RESTAURANT & TRAITEUR**

**ITALIEN**

**Production artisanale de  
Pâtes fraîches maison  
et plats typiques**