

Les Entrées **10 €**

Assiette de charcuterie Italienne et un fromage

Baccalà Mantecato et ses coutons à l'ail.
Aussi appelé Brandade Vénitienne (Venetie)

P a n e Carasau in insalata con pomodori e ricotta salata
Pain Carasau en salade aux tomates et
r i c o t t a salée (Sardeigne)

Les Pates

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:

"Cavatelli" (Pâtes de semoule de ble dur).
Sauce Tomate&basilic, roquette et ricotta salée
19 €

Ou

Sauce Guanciaie&Cépes. Ricotta de chevre salée et fumé
20 €

Tortelloni à la mousse de Mortadella (Pâtes farcis en
forme de nombril typique de l'émilie-romagne).
Sauce crème, pesto pistaches maison et Halva **20 €**

Ravioli à la Truffe noir&Parmesan 30mois.
Sauce beurre&sauge. Guanciaie croustillant, praliné des noisette
caramélisé & miel Mille Fleurs **20 €**

Les Plats

Buridda de Morue. Mijote de Morue aux anchois, cépes,
olives et pignon de pin. Pomme de terre à l'ail&persil (recette
de la Ligurie) **22 €**

Tartare de Veau à la Truffe noire. Tartere des courgettes,
tomate, echalotte, menthe&citron jaune
(selon disponibilité) **22 €**

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

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 €**

Tiramisù classique au café **9 €**

A s s i e t t e d e F r o m a g e s I t a l i e n .
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 Maison Pukka (BIO) 3,50 €

Elegant English BREAKFAST
Supreme MATCHA Green
Original CHAI
Amour (rose, camomille&lavande)
Citron, Gingembre et Miel de Manuka
Pomme Sauvage&Cannelle

JUS 'Difrutta' (BIO)

Jus d'Orange	20 cl	5 €
Jus de Pomme ou Pêche	20 cl	5 €

SODA

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 €
---------------------------------------------------	-------	-----

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)

ICHNUSA Non filtrée (blonde)	5 €
MORETTI Rossa ou Bianca (ambrée ou blanche)	5 €
MORETTI IPA (Pale Ale)	5 €
MORETTI Filtrée à froide (blonde Btl 55 cl)	8 €
MORETTI La Zero %vol (blonde)	5 €

Aperitifs

<u>Spritz</u> au Prosecco avec	6,5 €
--------------------------------	-------

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

HUGO (sirop de sureau, prosecco, citron, menthe&eau gaz)	6,5 €
-----------------------------------------------------------------	-------

Une Marguerite à Table (sirop de melon & prosecco)	6,5 €
-----------------------------------------------------------	-------

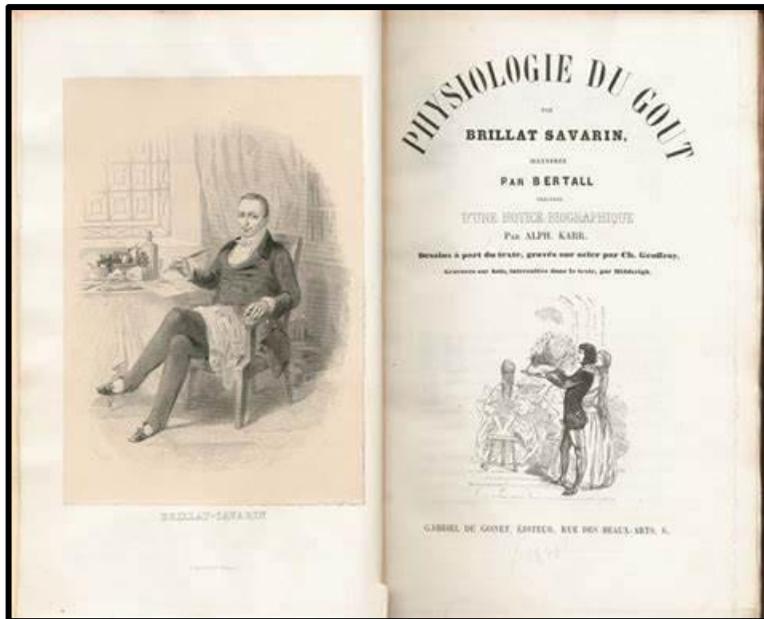
Martini Bianco (blanc)	5 €
-------------------------------	-----

Digestifs 4cl

Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin	7 €
Grappa Classica	5 €
Sambuca (Liqueur de fleurs de sureau), Amaretto, Limoncello, Caffé Borghetti, Reglisse	5 €

Amers Italiens 4cl

CYNAR _ MONTENEGRO _ AVERNA _ LUCANO _ 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***