

SUGGESTIONS Della Cucina

Création Signature

PIZZA DEL MOMENTO

Camouflage

20,90 €

Crème Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Purée d'olive noire, Nduja Di Spilinga, Pesto alla Genovese

LA NOSTRA PASTA

Agnolotti al Tartufo "à la Truffe"

28,00 €

Pâtes farcies, nappées d'une sauce crémeuse, accompagner de jambon sec, verdure, copeaux de Parmigiano Reggiano, carpaccio de truffes...

PIATTO GRATINATO au Feu de Bois

Ravioli Dello Chef s'il en reste encore...!

24,00 €

Laissez carte blanche au Patron

VIANDE

Rognone di Vitello "Rognon de Veau"

21,90 €

Rognon de Veau en persillade, cuisson au Feu de Bois

Polpette Boulette de Viande à l'Italienne

25,50 €

Boulette de viande de Bœuf mijotée à la Sauce Tomate

Scaloppina Al Firenze Gratiné au Feu de Bois

27,50 €

Escalope de Veau grillée, jambon sec, sauce tomate, basilic, Mozzarella fior di Latte. Le tout gratiné au Feu de Bois

Guancia di Manzo "Joue de Bœuf Confit"

29,50 €

Joue de Bœuf confit à la graisse de Canard cuisson lente au Four à Bois

Nos Viandes sont accompagnées de :

Frîtes, Salade verte, Linguine Sauce Tomate

PIATTO FREDDO

Carpaccio Siciliano

24,00 €

Carpaccio de bœuf Charolais, huile d'olive extra-vierge, câpres, quartier de citron, Mozzarella di Bufala Campana, pesto alla genovese, salade verdure, copeaux de Parmigiano Reggiano...
Accompagnement frîtes

Menu Bambino

Jusque 10 ans

Moitié Pizza Jambon cuit /ou Fromage/ ou
Aiguillettes de poulet panées corn-flakes et frîtes

15,90 €

Dessert: Coupe de glace 2 boules Vanille, Fraise ou Chocolat

Boisson: Sirop à l'eau

Prix Nets service compris, en euros TTC - Nos plats sont prévus pour une personne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

 **Le GOURMAND
d'ONJON**

Bistrot à l'Italienne