

LES ENTRÉES

- Assiette de charcuterie Italienne** et un fromage **12 €**
Scampi en `saor. Gambas aux oignons marinées, pignon de pin et raisin sec (recette de la Venetie) **12 €**
Baccalà Mantecato et ses croutons à l`ail aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie) **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 la Dorade Grise (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

- 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 €**

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 Tasmanie **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)
MORETTI Filtrée à froide

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 €

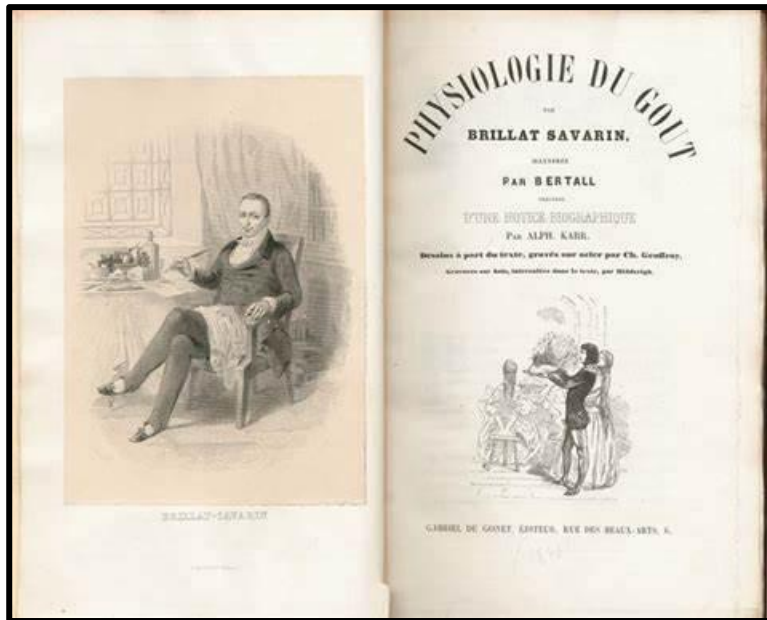
Grappa Classica 5 €

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**