

Menu été 2024

Pour commencé..

Un petit mélange de friture italienne avec **Gnocco fritto**(pâtes a pain frit avec charcuterie italienne, poivrons aigre-douce, caviar de aubergine, courgette mariné), **Arancini** (boulettes de riz frit farci avec mozzarella et ragou maison), **Croquettes de pomme de terre avec cœur fondant de provola fumée** (fromage du sud de l'Italie).

15 euro par personne

Focaccia maison au blé spéciaux farci avec mortadella et ricotta.

9 euro par personne

Piadina maison avec tomate cerise roquette et robiola (fromage crémeux italienne) et ça vinaigrette au vinaigre balsamique.

9 euro par personne

Mélange de Bruschetta avec pain maison gésiers de volaille maison, concassé de tomate au basilic et huile de olive italienne, tapenade maison.

10 euro par personne

En suite..

Ravioli maison (pate farci) avec tomate cerise, burrata e basilique aux beure noisette

13 euro par personne

Risotto aux « tastasal » (chaire a saucisse italienne) avec romarin et parmesan

13 euro par personne

Riz noir « Venere » servi tiède avec crevettes et légumes de saison.

13 euro par personne

Vitello Tonnato (filet de veau cuit a bas température servi froid avec mayonnaise maison au thon câpres et olive)

15 euro par personne

Tagliata de beauf (faux filet de beauf avec roquettes et morceaux de parmesan, sauce au balsamique) avec petit **parmigiana** (aubergine cuit au four avec mozzarella, parmesan, sauce tomate et basilic) a coté.

20 euro par personne

Porchetta maison (roti de porc au four avec sa couenne croquantes) avec pomme de terre et petit onion.

17 euro par personne

Pour terminé

Panna cotta avec coulis de abricot 7 euro par personne

Tiramisù maison 7 euro par personne

vous pouvez choisir le plat que vous preferé.

Le service comprend pain et café, servi avec couvert et vasseille getable, pour de la vaiseille en ceramique le prix pourrait augmenter selon la choix