

Nos apéritifs

<i>Prosecco</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>Gancia</i>	<i>5,00 euro</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4,50 euro</i>
<i>Martino rosso</i>	<i>4,50 euro</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7,00 euro</i>
<i>Blanc cassis</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Rouge cassis</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Moscato</i>	<i>4,50 euro</i>
<i>Prosecco cassis</i>	<i>7,00 euro</i>
<i>Aperitif l'opera</i>	<i>7,00 euro</i>

Nos Softs

<i>Coca-cola</i>	<i>2,50 euro</i>
<i>Coca-cola Light</i>	<i>2,50 euro</i>
<i>Fanta</i>	<i>2,50 euro</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>2,00 euro</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>2,00 euro</i>
<i>Eau plate 1/2l</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Eau pétillante 1/2l</i>	<i>4,00 euro</i>

Nos Bières

<i>Orval</i>	<i>5,00</i>
<i>Maredsous</i>	<i>3,50</i>
<i>Jupiler</i>	<i>2,50</i>
<i>Chimay bleu</i>	<i>4,50</i>

Nos Vins en pichet

<i>1/2l de vin rouge, rosé, blanc</i>	<i>8,50</i>
<i>Verre de vin</i>	<i>3,50</i>
<i>1l de vin</i>	<i>17,00</i>

Nos Entrées

<i>Scampi dello chef</i>	14,00euro
<i>(scampis, émincée de banane sautés, oignons, roquette, sauce du chef pimenté)</i>	
<i>Scampi Diavola</i>	13,50euro
<i>(scampis, ail, piments frais tomates fraîches, roquette)</i>	
<i>Scampi a l'aglio</i>	13,50euro
<i>(scampis, ail, roquette, tomates fraîches)</i>	
<i>Carpaccio di manzo</i>	12,50euro
<i>(carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, citron, huile d'olive)</i>	
<i>Carpaccio di prosciutto arrosto</i>	12,50euro
<i>(charcuterie de jambon rôti, crème truffe, roquette, parmesan huile de truffe)</i>	
<i>Plancha a l'italiana pour 2</i>	24,00euro
<i>(assortiments de charcuteries italiennes et 3 fromages italiens)</i>	
<i>Caprese di mozzarella di bufala e crudo con tartufata</i>	13,50euro
<i>(mozzarella de bufflonne, tomates fraîches, jambon cru italien, crème de truffe, roquette, parmesan)</i>	
<i>Prosciutto crudo rucola e grana</i>	10,00euro
<i>(tranches de jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive)</i>	
<i>Carpaccio di salmone affumicato</i>	12,50euro
<i>(tranches de saumon fumé, roquette, copeaux de parmesan, citron)</i>	
<i>Antipasto a l'italiana</i>	12,00euro
<i>(assortiments de charcuteries italiennes, tomates fraîches et roquette)</i>	
<i>Plancha di formaggi</i>	10,00euro
<i>(gorgonzola, scamorza fumé et mozzarella bufala roquette et tomates fraîches)</i>	

Nos Pâtes fraîches

Linguine zucchini scampi e scamorza 14,50euro
(pâtes fraîches, scampis, lamelles de courgette, fromage italien fumé rapé, tomates fraîches, roquette, oignons et huile d'olive, parmesan)

Gnocchi pere e gorgonzola 13,00euro
(pâtes fraîches à base de pomme de terre, morceaux de poire, gorgonzola, oignons, vin blanc, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe)

Ravioli giganti ripieni alle melanzane con bufala e pomodori 15,00euro
(pâtes fraîches farcies aux aubergines et ricotta, mozzarella di bufala, tomates fraîches, oignons, roquette, basilic, copeaux de parmesan)

Spaghetti alla carbonara e tartufata rivisitata dello chef 12,50euro
(pâtes fraîches, oeufs, pancetta, pesto de truffe, oignons, roquette, copeaux de parmesan)

Strozzapreti alla parmigiana 12,50euro
(pâtes fraîches, aubergines, tomates fraîches, mozzarella, salami, oignons, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive)

Linguine salmone affumicato e menta 13,50euro
(pâtes fraîches, saumon fumé, menthe fraîche, tomates fraîches, roquette, copeaux de parmesan, oignons, huile d'olive)

Strozzapreti pollo funghi e gorgonzola 14,00euro
(pâtes fraîches, lamelles de poulet, champignons, oignons, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan)

Spaghetti l'Opera 13,50euro
(pâtes fraîches, tomates fraîches, crème de truffe, jambon cru italien, oignons, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe)

Nos Pâtes au four

Lasagna alla porchetta e tartufata *14,50euro*

(pâtes au four, charcuterie de cochon de lait, tomates fraîches, pesto de truffe, roquette copeaux de parmesan et huile de truffe)

Lasagna bufala e crudo *14,50euro*

(pâtes au four, tomates fraîches, jambon cru italien, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive)

Cannelloni pere e gorgonzola *14,50euro*

(tube de pâtes fraîches farcies à la ricotta et épinards, morceaux de poire, gorgonzola, tomates fraîches roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe)

ps: 20minutes d'attente pour les pâtes au four à partir du moment que l'on commence votre commande en cuisine !!!!!

Nos Viandes (aucunes de nos viandes sont accompagnées de pâtes car nous les travaillons à l'italienne !!) accompagnement sur demande de pâtes fraîches supplément de 3,50euro

Scaloppina di vitello alla crema di limone *14,50euro*

(escalope de veau, farine, citron, oignons, basilic, crème au citron, roquette, copeaux de parmesan)

Tagliatta di pollo con crema di formaggio di capra e fichi *15,50euro*

(tagliatta de poulet, basilic, crème du chef à base de fromages de chèvre, oignons, morceaux de figues, roquette, copeaux de parmesan)

Scaloppina di vitello con bufala e prosciutto crudo *15,50euro*

(escalope de veau, mozzarella di bufala, tomates fraîches, oignons, basilic, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive)

Tagliatta di pollo alla parmigiana *15,50euro*

(tagliatta de poulet, aubergines grillées, mozzarella, tomates fraîches, basilic, roquette, copeaux de parmesan)

Nos Vins rouges en bouteille

<i>Salice Salentino région de Puglie</i>	<i>20,50</i>
<i>Nerello Mascalese région de Sicile</i>	<i>22,50</i>
<i>Biferno riserva, Tor del Colle région Molise</i>	<i>19,50</i>
<i>Chianti classico riserva, Le Ginestre région Toscane</i>	<i>23,00</i>
<i>Nero d'auola casa vinicola Fazio, Gabal région Sicile</i>	<i>20,50</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo, Predella région Abruzzo</i>	<i>18,00</i>
<i>Bardolino, le Colline del Filari région de Venise</i>	<i>19,50</i>

Nos Vins Rouges de prestige

<i>Morellino di scansano, Poggio Morino région Toscane</i>	<i>34,50</i>
<i>Amarone delle Valpolicella, Fortella di Castelli région Venise</i>	<i>59,50</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano Fortella di Castelli, Abruzzo</i>	<i>34,50</i>
<i>Brunello di Montalcino Villa La Pagliaia, Toscane</i>	<i>62,50</i>
<i>Barolo Alte Rocche Bianche, Piemont</i>	<i>42,50</i>

Nos Vins blancs en bouteille

<i>Pinot Grigio, Colline dei Filari région de Venise</i>	<i>19,50</i>
<i>Trebbiano, Terre degli Eremiti région de Venise</i>	<i>21,50</i>
<i>Frascati superiore, Il Carpino région du Lazio</i>	<i>20,00</i>

Notre Vin rosé en bouteille

<i>Bardolino Chiaretto, Le Colline dei Filari région de Venise</i>	<i>19,50</i>
--	--------------

Nos Bruschette

° *Bruschetta au saumon et tomates fraîches* 10,00
(tomates fraîches, mozzarella, roquette, tranches de saumon fumé, copeaux de parmesan, huile d'olive)

° *Bruschetta salame* 10,00
(tomates fraîches, mozzarella, bufala, salami, roquette, copeaux de parmesan)

° *Bruschetta l'opera* 10,00
(tomates fraîches, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)

° *Bruschetta mele e capra* 10,00
(mozzarella, fromage de chèvre, morceaux de pomme, roquette, copeaux de parmesan)

Bruschetta tartufata 10,00
(mozzarella, tomates fraîches, tartufata, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)

Bruschetta poire et gorgonzola 10,00
(mozzarella, morceaux de poire, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan)

ps: 20minutes d'attente pour les bruschette à partir du moment que l'on commence votre commande !!!!!

Nos desserts

<i>Bombolone al lampone</i>	<i>6.50</i>
<i>(demi sphère à la glacé à la framboise, biscuit cuillère, chocolat)</i>	
<i>Tartufo al limoncello</i>	<i>7.50</i>
<i>(boule a la crème glacé vanille citron, coeur citron et verre liqueur de limoncello)</i>	
<i>Tartufo nero</i>	<i>6.00</i>
<i>(boule au cacao amer, crème glacé au chocolat et coeur vanille)</i>	
<i>Affogato al café amaretto</i>	<i>8.50</i>
<i>(servi dans un verre 2 boules de glace vanille, amaretto, espresso et crème fraîche)</i>	
<i>Tortino ricotta e pere</i>	<i>8.50</i>
<i>(sablé de noisette, ricotta sucrée avec des petits morceaux de poire, coulis de poire, menthe, quenelle de vanille)</i>	
<i>Affogato al café</i>	<i>6.50</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>7.00</i>

Nos digestifs

<i>Limoncello</i>	<i>5.00euro</i>
<i>Sambucca</i>	<i>6.00euro</i>
<i>Grappa</i>	<i>6.00euro</i>
<i>Cognac (Biscuit)</i>	<i>8.00euro</i>
<i>Vecchia Romagna (cognac italien)</i>	<i>7.00euro</i>

Nos cafés et thés

<i>Espresso</i>	<i>2.50euro</i>
<i>Caffè corretto con grappa</i>	<i>4.50euro</i>
<i>Cappucino a l'italiana</i>	<i>3.00euro</i>
<i>Cappucino alla panna (crème fraîche)</i>	<i>3.00euro</i>
<i>Thé citron ou Thé menthe</i>	<i>2.50euro</i>

Nos plats avec le poivrons d'or igp Senise

(zafferano crusco importer directement de notre village unique au monde identification géographique protégée)

Entrée Crusca

Bufala Crusco e confettura di fichi 13,50euro

(mozzarella di bufala Campana, poivron frit et croquant de notre village Senise, confiture de figue, roquette et tomates cerises)

Plats Cruschi

Strozzapreti Crusco Chef 15,50

(pâtes fraîches torsadées, burrata entière pugliese, zafferano di senise, crusco di Senise, tomates cerises, ail, roquette, copeaux de parmesan)

Scaloppina con ricotta e Crusco 15,50euro

(escalope de veau, ricotta, miel, crusco di Senise, tomates cerises, basilic, ail, roquette et copeaux de parmesan)

accompagnement de pâtes possible à demander en supplément

ps: tout nos produits (zaffarano e crusco) sont directement importer de Senise(italie) ceux-ci peuvent être manquants merci de votre compréhension