

Les Entrées

10 €

Assiette de charcuterie Italienne et un fromage

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

Scampi in 'Saor Gambas marine aux oignons,
raisin sec et pignon de pin (Venetie)

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:

"Culurgiones" Pâtes farci de Sardaigne aux pomme de terre,
menthe et pecorino sardo. Sauce Tomate&basilic **20 €**

"Passatelli" Pâtes à la Chapelure et fromage rapé. Sauce
Guanciale&Cépes. Ricotta de chevre salée et fumé **20 €**

Tortelloni au Bar et Gambas sautées au Brandy (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. Guanciale 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 €**

Ossobuco de Veau à la Milaines e.
Ecrase de pomme de terre **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 €**

Panettone Ivre au Amaretto. Fouettée au Mascarpone **10 €**
Tiramisù classique au Pandoro **10 €**

Assiette de Fromages Italien .
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 macchiatone_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

KUSMI 3,50 €**JUS 'Difrutta' (BIO)**

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

ICHNUUSA 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

Spritz 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 €
-------------------------------	-----

Negroni BIGOURDAN - Distillerie de Camargue	10 €
--	------

Gin Tonic BIGOURDAN - Distillerie de Camargue	10 €
--	------

Aperitifs sans Alcool

Une Marguerite à Table (sirop de melon&MilleBolle)	10 €
---	------

HUGO (sirop de sureau, Mille Bolle, menthe&eau gaz)	10 €
--	------

MARTINI SPRITZ (Floreale ou Vibrante&MilleBolle)	10 €
---	------

Digestifs **4cl**

Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin	7 €
---	-----

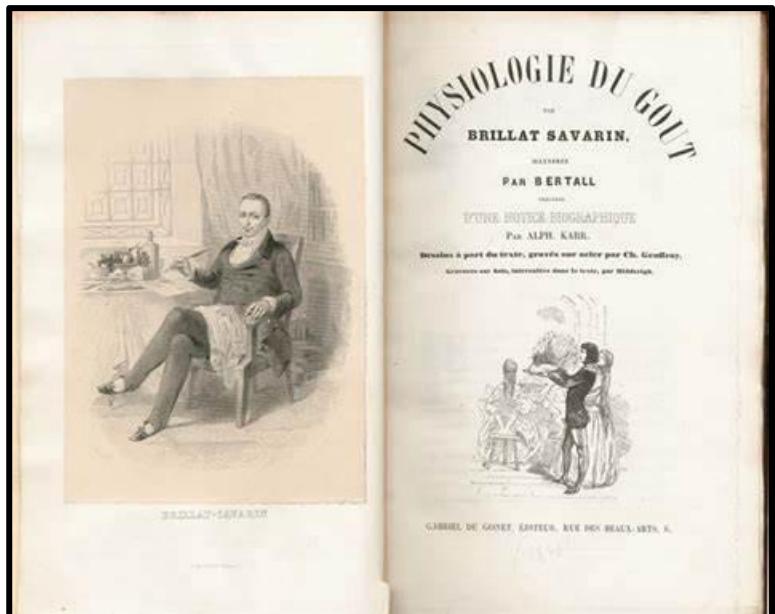
Grappa Classica	5 €
------------------------	-----

Sambuca (Liqueur de fleurs de sureau), Maraschino (Liquer de cerise), Amaretto , Limoncello , Caffé Borghetti , Reglisso	5 €
--	-----

Amers Italiens **4cl**

CYNAR _ MONTENEGRO _ AVERNA _ LUCANO _ DEL CAPO	5 €
--	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



«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*