

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 Milainese.
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 €**

Tiramisù classique au café **9 €**

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 macchiato_Café americano	3 €
Café 'corretto' (ajout de Grappa ou Sambuca)	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Lait chaud	2 €

The&Tisane Maison Pukka (BIO)

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 Pêche	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 (Bouteilles 33cl)

ICHNUSA 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 (Floreal ou Vibrante&MilleBolle) 10 €

Digestifs **4cl**

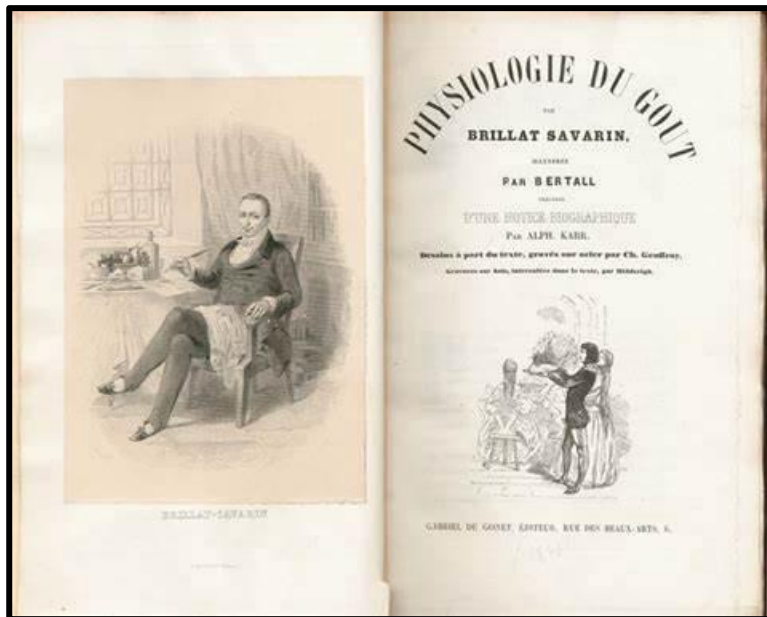
Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin 7 €

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 _ LUCANO _ 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



RESTAURANT & TRAITEUR

ITALIEN

***Production artisanale de
Pâtes fraîches maison
et plats typiques***