



# MENU

*Good food is good mood*

# ENTREES

**LA BATTUTA DEL CARNAZZA (\*) (\*\*)** € 18

Tartare de filet de bœuf au couteau, huile, sel, poivre, Dijon moutarde, miettes de pain, salade.

**CAPRESE (\*)** € 10

Stracciata de burrata, tomate, basilic, huile extra vierge, crumble.

**TABLEAU DE CHARCUTERIE (\*)** € 15

Sélection de charcuterie artisanal.

**JAMBON ET BURRATA (\*)** € 14

Parma jambon 36 mois avec stracciata de burrata Puglia.

**SALADE D'ETE (\*)** € 12

Salade vert, betterave, noix, poire, fromage de chèvre.

COUVERT € 3

\*Allergènes: merci de nous informer d'éventuelles allergies alimentaires

\*\* Produit surgelé à l'origine ou en cours de préparation

# The Meat Experience

## VIANDES AVEC OS

**T-BONE** à titre indicatif 1 kg. (2 pers.)

Partie centrale de la longe avec os a T, aussi connue sous le nom de « florentina ».

**CÔTE DE BŒUF** à titre indicatif 1,2/1,4 kg. (2 pers.)

Steak avec os en “L” généralement plus gras, juteux et savoureux.

**TOMAHAWK** à titre indicatif 1,6/2,0 kg. (2-4 pers.)

La partie supérieure de la cote, plus proche du museau, avec le long os.

Plusieurs options sont disponibles pour chaque coupe selon la disponibilité du marché. Bœuf d'origine, d'âge et d'alimentation différents, donc gout, consistance et prix différent.

Nous serons heureux de vous informer sur la disponibilité d'aujourd'hui.

**IMPORTANT**

**Nous vous prions de ne demandez pas de viande bien cuite**

# ...et encore...

Une petite sélection de coupes de haute qualité pour une personne, **ne peuvent pas être partagées**. Pour préserver la saveur nous ajoutons seulement un peu d'huile extra vierge à cru et sel Maldon.

## **FAUX-FILET**

**€ 22**

Entrecôte de faux-filet, Black Angus Uruguay, alimentation avec de l'herbe et du blé. Tendre et savoureux. Env. 280 g.

## **PAPPARDELLA (\*)**

**€ 16**

Pappardella artisanal avec burrata et tomate.

## **POULET EN ROBE DE SOIREE (\*)**

**€ 18**

Poitrine de poulet d'élevage libre à terre, 120 jours à mais, sin hormones, sin antibiotiques. Fumée légère avec du bois de chêne. Grillée, coupée servi avec salade mixte.

## **CAESAR SALAD (\*)**

**€ 23**

Poitrine de poulet d'élevage libre à terre (120 jours à mais, sin hormones, sin antibiotiques), salade, bacon, Parmesan, sauce Caesar, croutons.

## **GARNITURE EXTRA**

- Pommes de terre au four € 6
- Aubergines/courgettes grillées € 6
- Salade verte avec tomates € 6

**couverte € 3**

# DESSERTS

TIRAMISU (\*) € 8

Recette classique, fait maison selon tradition.

★ paire proposée : petit verre Morsi di Luce Zibibbo € 6

MANGUE (\*) (\*\*) € 8

Crèmeaux au mangue et fruit de la passion, gelée aux mangues, coco râpé.

★ paire proposé petit verre Marsala sec € 10

CHOCOLAT (\*) € 8

Ganache et mousse au chocolat noir avec un cœur de meringue

★ paire proposé petit verre Recioto della Valpolicella € 8

**CHOCOLAT** (Antica Dolceria Bonajuto, Modica Sicilia) avec:

- ALA Antico Liquorvino Amarascato, Duca di Salaparuta Sicilie € 12
- RHUM sélection de rhum vieilli en futs Marsala € 15

\*Allergènes : merci de nous informer d'éventuelles allergies alimentaires

\*\* Le produit peut être décongelé

# Boissons

EAU lt. 0,75 - 2

COCA COLA/SPRITE lt.0,33 - 5

BIERE ARTISANAL lt.033 - 8

GIN TONIC faites votre choix entre

- Boigin Safran € 13
- 412 Como Lake € 14
- Gin Giüst botanique € 14
- Ophir Oriental € 13
- Cubical Pink aux fruits rouges € 12
- Edenmill Love avec framboises € 13
- Bloom London dry gin floral et délicat € 13
- Thomas Dakin small batch London dry € 13
- Gin Sale Bianchi, sicilien € 12

APEROL SPRITZ € 13

NEGRONI € 13

AMERICANO € 12

caffè - 2

caffè avec grappa ou sambuca - 3

## ALLERGÈNES

### INFORMATION IMPORTANTE À LA CLIENTÈLE

Nos préparations sont toutes artisanales, c'est pourquoi il est difficile d'indiquer tous les allergènes possibles.

Nous vous prions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Les suivants symboles dans le menu indiquent :

\* le produit peut contenir des allergènes

\*\* le produit peut être décongelé