



A partager à l'apéritif :

Assiette de charcuterie Italienne (Jambon de Parme 24 mois, mortadelle, spianata et jambon blanc aux herbes) 15,90€/2 personnes
IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€

Fritto misto (petits poissons et crustacés en tempura), sauce tartare au citron maison 14,90€/2 personnes
Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€

Primi piatti

Vitello tonnato (fines tranches de veau, sauce au thon, capres, parmesan, roquette)
Entrée 13,90€
Plat 18,90€
IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€

Arancini au taleggio et jambon de Parme, salade de courgette au citron, parmesan et pignons de pin
Entrée 11,90€
Plat 15,90€
Terre Siciliane, Luma Grillo, cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€

Bruschetta au pesto de pistache, mortadelle, burratina et basilic frais
Entrée 11,90€
Plat 15,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Secondi piatti

Plat du jour 14,00€
Gnocchis à la crème de basilic, tomate confite, basilic frais et parmesan 15,90€
Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€

Escalope de veau à la milanaise, linguine à la crème d'ail, citron et parmesan 23,90€
Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€

Lasagne alla bolognese aux pâtes fraîches, roquette 18,90€
IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€

Mafaldine al tartufata, jambon blanc aux herbes et burratina 18,90€
DOC Soave, Corte Giara, 2022, 5,90€

Ravioles maison à la ricotta et à la courge butternut, crème de parmesan et huile d'herbes 20,90€
Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€

Risotto aux champignons de Paris et girolles, spianata 17,90€
DOC Soave, Corte Giara, 2022, 5,90€

Osso bucco de veau, polenta crémeuse 20,90€
IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€

Linguine al vongole 24,90€
Terre Siciliane, Luma Grillo, cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€

Tous nos plats sont « faits Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et de saison.



Pizze

Gino : sauce tomate, mozzarella, basilic frais, parmesan râpé 13,90€
DOC Soave, Corte Giara, 2022, 5,90€

Parma: sauce tomate, mozzarella, burratina, jambon de Parme, parmesan, pesto et roquette . 16,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Tartufata : crème de tartufata, mozzarella, parmesan, burratina, roquette 16,90€
(Supplément jambon blanc aux herbes 2,00€)
Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€

Formaggi: crème fraîche, pecorino, scamorza fumée, mozzarella et taleggio 15,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Classico : sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc aux herbes, mozzarella, crème 15,90€
Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€

Napoli : sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella, olives Taggiasche et oignons rouges 15,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Carbonara: crème de parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'œuf, cebette, pecorino 15,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Calzone: sauce tomate, mozzarella, ricotta, jambon blanc aux herbes, jaune d'œuf, parmesan et basilic 15,90€
Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€

Estiva: sauce tomate, olives Taggiasche, oignons rouges, poivrons, mozzarella, roquette et pesto (Supp burratina 2,00€) 14,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€

Diavola: sauce tomate, spianata, olives Taggiasche et oignons rouges, mozzarella 15,90€
Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€