

Les Entrées **10 €**

Assiette de charcuterie Italienne et un fromage

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

P a ne Carasau in insalata con pomodori e ricotta salata
Pain Carasau en salade aux tomates et ricotta salée (Sardegne)

Scampi in 'Saor. Gambas marinées 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:

"Cavatelli" (Pâtes de semoule de ble dur).
Sauce Tomate&basilic, roquette et Primosale (pecorino siciliano) **19 €**

Pates (selon disponibilité)

Cappellacci à la ricotta et epinards.
Sauce Beurre&Sauge **20 €**

Cappelletti (Pâtes farcis à la viande en forme de chapeau).
Sauce Sauce Bolognaise **20 €**

Ravioli à l'encre de seiche farci au Baccalà Mantecato.
Beurre citron jaune&poivre Timut. **20 €**

Ravioli à la Truffe noir&Parmesan 30mois.
Sauce beurre&sauge. Guanciaie croustillant, praliné des noisettes caramélisées & 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 €**

Tartare de Veau à la Truffe noire. Fonds d'Artichauts à la bière ambrée Moretti (selon disponibilité) **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

GIANDUIOTTO - Semifreddo au Gianduja
(Crème glacé à la tranche). Chantilly

AFFOGATO - Café chaud et semifreddo à la crème en tasse

Crème fouettée au mascarpone aux Amarene
(Cerise au sirop de sucre) **8 €**

Gelo di Mellone. Gelée de Pastèque aux senteurs de Fleurs de Jasmin, chocolat noir et pistache **8 €**

Figues de Calabre. Figues moelleuses farcies aux noix et oranges confites. Glaçage au chocolat noir et piment d'Espelette **9 €**

Tiramisù aux Fraises **10 €**

Assiette de Fromages Italien.
Compote maison de Poire et graines de Moutarde jaune et Poivre de Tasmanie **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) 3,50 €

Elegant English BREAKFAST
Supreme MATCHA Green
Original CHAI
Amour (rose, camomille&lavande)
Citron, Gingembre et Miel de Manuka
Pomme Sauvage&Cannelle

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 €
--	-------	-----

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 €
------------------------	-----

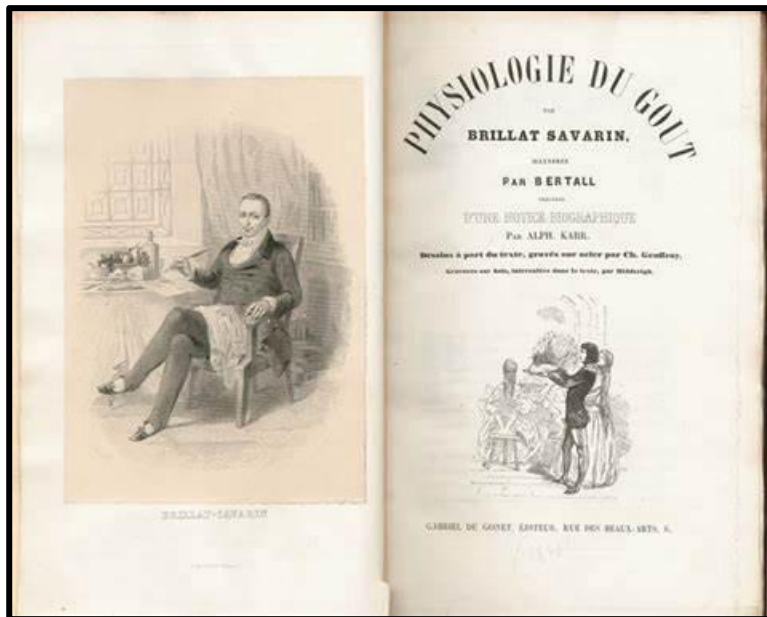
Digestifs 4cl

Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin	7 €
Grappa Classica	5 €
Sambuca (Liqueur de fleurs de sureau), Amaretto, Limoncello, Caffé Borghetti, Reglisse	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



RESTAURANT & TRAITEUR

ITALIEN

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