



Entrée

- 9€90 Beignet de riz farcie à la tomate et mozzarella, crème de parmesan
- 9€90 Tomate mozzarella revisité (tomates cerises au basilic, crème de mozzarella)
- 10€90 Carpaccio de bresaola à l'huile d'olives, roquettes, parmesan (supp.burrata 4€90)
- 10€90 Poêlée de Palourdes au tomates cerises
- 11€90 Tartare de thon frais sur un lit de poivrons grillée, sauce parfumé à la betterave
- 14€90 Fritures de calamars et gambas et sa mayonnaise au basilic
- 14€90 Plancha mixte de charcuteries et legumes (2 per. 26€90)

Pasta

- 17€90 Plat du jour (à consulté l'ardoise)
- 17€90 Orecchiette Pugliesi (sauce tomate, basilic, ricotta salée)
- 17€90 Tagliatelles à la Carbonara (guanciale, œuf, pecorino)
- 17€90 Lasagne à la bolognaise de boeuf et sa salade
- 19€90 Casarecce au Thon frais, aubergines, tomates cerises, parfumée à la menthe
- 20€90 Spaghetti aux Palourdes pugliesi, (palourdes, tomates cerises, basilic, concassée de taralli)
- 21€90 Penne aux Saint Jacques et spianata calabrese (chorizo italien), légèrement épicée
- 25€90 Tagliatelles à la crème de Truffe fraîche et chiffonnade de bresaola



Salade

- 17€90 Salade végétarienne, buratta, tomate fraîche, maïs et olives
- 17€90 Salade de jambon de parme, buratta, tomate fraîche, maïs et olives

Viande et poisson (Garniture au choix)

- 21€90 Escalope de veau à la milanaise
- 22€90 Saltimbocca de veau à la Romana (beurre, sauge, jambon de parma)
- 21€90 Filet de poisson, (selon arrivage), au Citron thym et tomates cerise
- 23 €90 Friture de poisson (calamars, gambas)

Garniture aux choix

- Tagliatelle à la crème,
- Pommes de terre à l'ail,
- Salade verte
- Légumes Grillés

Dessert

- 8€90 Tiramisù al café
- 8€90 Pannacotta aux fruits rouge
- 8€90 Crème brûlée
- 9€90 Soupe de Melon, crumble chocolat, glace mangue
- 10€90 Mille feuilles de nougatine mascarpone vanille et fruits frais
- 10€90 Demi sfere de chocolat flambé au Rhum, concassé de speculos, mousse aux fruits rouge et fruits frais
- 2€20 la boule Vanille, chocolat, citron, fraise, noisette, mangue, stracciatella



Notre menu midi

(Hors Samedi et dimanche midi et jours fériés)

MENU Presto: Boisson * + Plat + Café **18€90**

(* 1 verre de vin puglia OU 1 Bière OU 1 soft)

MENU Entrée: Entrée + Plat **18€90**

MENU Dessert: Plat + Dessert **18€90**

MENU Complet: Entrée + Plat + Dessert **21€90**

Entrée

- Beignet de riz farcie à la tomate et mozzarella, crème de parmesan
- Tomate mozzarella revisité, (tomates cerises au basilic, crème de mozzarella)
- Carpaccio de bresaola à l'huile d'olive, roquettes, parmesan (supp. burrata 4€90)

Plats

- Plat du jour (à consulté l'ardoise)
- Orecchiette Pugliesi (sauce tomate, basilic, ricotta salée)
- Lasagne à la bolognaise de boeuf et sa salade
- Tagliatelles à la Carbonara (guanciale, œuf, pecorino)
- Demi-Pinsa Romana aux choix* et salade :
- *Margherita, sauce tomate, mozzarella et basilic
- *Parma, sauce tomate, mozzarella, jambon de Parma, roquette et parmesan
- *Végétarienne, sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, roquette et parmesan
- Salade au jambon de parme, mozzarella, tomate fraîche, maïs et olives
- Salade végétarienne, mozzarella, tomate fraîche, maïs et olives

Dessert

- Tiramisu al café
- Pannacotta aux fruits rouge
- Crème brûlée
- Soupe de Melon, crumble chocolat, glace mangue (2€90 supplémentaires)
- Demi sfera de chocolat flambé au Rhum, concassé de speculos, mousse aux fruits rouge et fruits frais (2€90 supplémentaires)
- Mille feuilles de nougatine mascarpone vanille et fruits frais (2€90 supplémentaires)
- 2 Boule de Glace au choix (Vanille, chocolat, citron, fraise, noisette, mangue, stracciatella)