

Les Entrées **10 €**

Assiette de charcuterie Italienne et un fromage

Baccalà Mantecato et ses coutons à l'ail.
Aussi appelé Brandade Vénitienne (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 €**

Cappellacci di zucca alla Ferrarese (Pâtes farcies à la courge
comme en Émilie-Romagne). Sauce beurre&sauge **18 €**

Pates sans oeufs:

"Orecchiette" (Pâtes de semoule de ble dur).
Sauce Cépes&Speck. Huile fumée **19 €**

Tortellini Bolognesi (Pâtes farcies à la viande comme à
Bologne). Sauce Bolognaise **19 €**

Ravioli au Gambas, Ricotta&orange.
Sauce beurre&zeste orange . **20 €**

Ravioli à la Truffe noir&Parmesan 30mois.
Sauce beurre&sauge. Guanciale croustillant, praliné des noisette
caramélisé & miel Mille Fleurs **20 €**

Les Plats

Baccalà alla Vicentina (recette de la Vénétie).
Mijoté de morue au lait. Oignons&anchois. Polenta grillé **19 €**

**Cuisse de Lapin au Guanciale et fenouil sauvage, olives
Taggiasche** (recette des Marches). Fond d'artichaut
à la bière **19 €**

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

Crème fouettée au mascarpone aux Amarene **8 €**

Biancomangiare.
Lait d'amande et eau de rose. Coulis de Framboise **8 €**

Macafame.
Gateau de pain perdu aux pommes et fruits sec. **8 €**

Assiette de Fromage Italien.
Compote maison de Poire et graines de Moutarde jaune et
Poivre de Tazmanie **10 €**

Sélection du moment

Carte de vin

	verre 12,5cl	Btl 75cl
POUILLES - I VIGNETI DEL SALENTO		
Negramaro IGP Puglia 'I Muri' (rouge)	7 €	28 €
SICILE – DOMAINE FINA-BIO		
'Taif' Zibbibo IGP Terre Siciliane (blanc)		30 €
SICILE – DOMAINE CANTINA CELLARO		
'Luma', Grillo, Sicilia DOC (blanc)	€	28 € ⁷
ABRUZZES – DOMAINE LE TORRI-BIO		
'Bakan' Montepulciano d'Abruzzo DOCG, 2019 (rouge)		40 €
ABRUZZES - DOMAINE TERRE DEGLI EREMI		
Montepulciano d'Abruzzo DOP (rouge)		12 €
	btl 0,375 cl	
TOSCANE – DOMAINE BOTTER		
'Tuscante', Governo all'uso Toscano, Toscana IGT (rouge)	6,50 €	26 €
TOSCANE – DOMAINE BORGOBRUNO		
Toscana IGT (blanc)	5,50 €	23 €
Toscana IGT (rouge)	5,50 €	23 €
TOSCANE – DOMAINE VALLE PICCIOLA		
'Vin Santo del Chianti' Classico DOC, 2018 (vin de dessert)		
	4 cl	7,50 €

	verre 12,5cl	Btl 75cl
VENETIE - SOAVE		
'Volere', Garganega, Veneto IGT (blanc)	4 €	18 €
'Volere', Corvina, Veneto IGT (rouge)	4 €	18 €
VENETIE - SACCHETTO		
'3 Aso'lo' Prosecco DOCG brut (blanc pétillant)		28 €
'U' Prosecco Valdobbiadene DOGC extra dry (blanc pétillant)		28 €
Prosecco (blanc pétillant)	7 €	
CALABRIE - LIBRANDI		
'Ciro' Rosso DOC (rouge)	6 €	24 €
'Ciro' Rosato DOC (rosé)	6 €	24 €
SARDAIGNE -		
'Ninfeo' Vermentino di Sardegna DOC (blanc)	5,50 €	23 €
'Ninfeo' Cannonau di Sardegna DOC (rouge)	5,50 €	23 €
PICHET		
	1/2 Lt	1Lt
Pinot Grigio delle Venezie DOC (blanc)	10 €	19 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Maison Cafemoka (Alessandria - Piémont)

Café expresso_Café ristretto	1,80 €
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	4,50 €
Jus de Pomme ou Pêche	20 cl	4 €

SODA

Sanbitter ou Crodino (Soda, apéritif sans alcool)	10 cl	2,50 €
Soda Lurisia Aranciata (Orange)		
Gassoza (Limonade)		
Chinotto (Bigaradier à feuille de myrte)	27,5 cl	3,50€

Eau 'Filette' (Guercino - Latium)

Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,47 lt	4 €
Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,75 lt	6 €

B i è r e s (Bouteilles 33cl)

ICHNUSA Non filtrée (blonde)	4 €
MORETTI Rossa ou Bianca (ambrée ou blanche)	4 €
MORETTI IPA (Pale Ale)	5 €
MORETTI Filtrée à froide (blonde)	5 €
MORETTI La Zero %vol (blonde)	5 €

A p e r i t i f s

Spritz au Prosecco avec
Aperol ou *Campari Bitter* ou *Cynar* ou *Select* 6,5 €

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 €

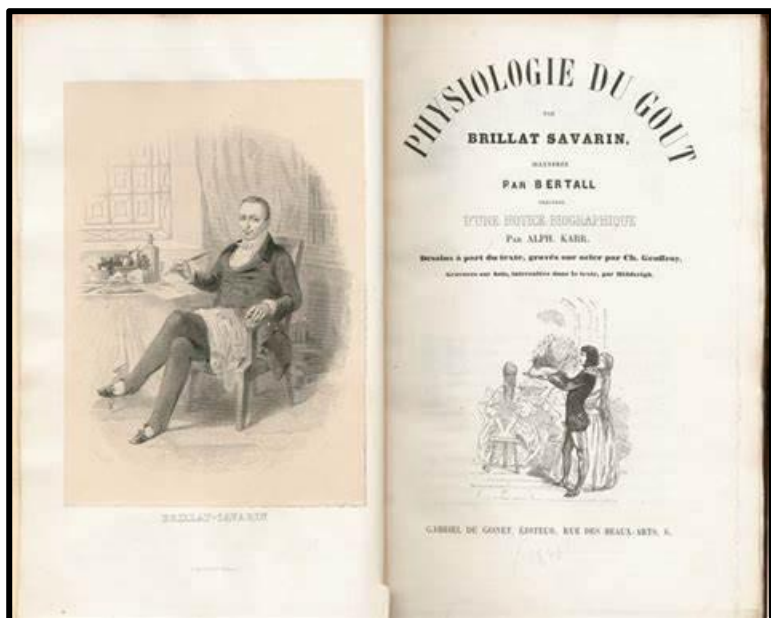
Digestifs 4cl

Grappa Invecchiata di Cabernet ou Prosecco 6 €
Grappa Classica ou Prosecco 5 €

Luxardo Sambuca (liqueur de fleurs de sureau)
Amaretto, Limoncello, Caffé Borghetti, Reglisse & Mirte 5 €

Amers 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

HORAIRES

MERCREDI & JEUDI

11h30 - 18h30

VENDREDI & SAMEDI & DIMANCHE

11h30 - 14h30

19h00 - 22h



RESTAURANT & TRAITEUR

ITALIEN

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