

## ENTREES

- MOZZARELLA DI BUFALA avec coulis de tomate tiède ou pistou 11.00€
- Assiette de charcuteries italienne et parmesan 12.00€
- Carpaccio de bœuf avec crème d'artichauts et parmesan 12.00€
- S. DANIELE AFFINÉ 24 MOIS, provolone auricchio et chutney de Figues 13.00€
- MILLEFEUILLES D'aubergines à la parmigiana 13.00€
- burratina pugliese à la truffe noire 13.00€
- cannoli sicilienne à la crème de ricotta et saumon fumé 14.00€
- carpaccio de st. jacques .CRÈME D'avocat et vinaigrette à l' orange 15.00€
- poêles de cèpes aux pistou ,pignons et raisin de corinthe 15.00€

## PATES ET RISOTTI

- PENNE à LA NAPOLITAINE OU ARRABIATA 10.00€
- tagliolini au pesto genovese \*Supplément St. Jacques 12€ 14.00€
- gnocchi farcis au fromage ,crème de parmesan et bresaola 15.00€
- Lasagne à la norma (sauce tomate, aubergines) et veau 15.00€
- Pappardelle à la cardinale (champignons,jambon parme,crème ,cognac) 16.00€
- TAGLIOLINI à l'encre de seiche, gambas et artichauts 18.00€
- Linguine alle vongole (palourdes) 17.00€
- TAGLIOLINI AUX 4 FROMAGES FLAMBÈes à la grappa \*Supplément Truffe 10€ 17.00€
- TAGLIOLINI à LA TRUFFE NOIRE et crème de parmesan 18.00€
- Risotto cèpes et myrtilles 19.00€
- Risotto aux foie gras, figues flambe à la vodka 22.00€
- Risotto potiron, noix st jacques et lardons de bresaola 22.00€

## VIANDES

- ESCALOPE DE VEAU, SAUCE AU CITRON OU sauge 18.00€
- polpettone pugliese sauce averna 19.00€
- filet de bœuf façon rossini

## Poissons

- filet de daurade au pistou et tomates confites 19.00€
- filet de bar sauce au limoncello 21.00€
- noix de st. jacques à la sicilienne et riz VENERE 26.00€



TOUS NOS PLATS SONT FAIS MAISON