

# IL MENU

## I Primi

	Entrée	en Plat
◆ <b>"Prosciutto"</b> : dentelles de jambons fumés italiens, et Antipasti : artichaut mariné & poivron farci	<b>6,50 €</b>	13,50 €
◆ <b>Lunettes à la Truffe</b> ravioli farcis, idéal avec Huile d'olive de Sicile	<b>6,50 €</b>	13,50 €
◆ <b>Salade "il Bacaro"</b> : roquette, jambons fumé, mozzarella di Buffala, tomates séchées, olives, copeaux de parmesan...	<b>6,50 €</b>	12,50 €
◆ <b>Carpaccio de Bœuf</b> : tomates séchées, copeaux de parmesan...	<b>6,50 €</b>	13,50 €
◆ <b>Feuilleté de Légumes gratinés à la mozzarella</b>	<b>7,00 €</b>	12,50 €

## I Secondi

- ◆ **Suggestions de Plats "à l'ardoise"**

## I Dolci

◆ <b>Tiramisù du Gondolier !</b> "Et pourquoi pas après tout ?"	<b>6,00 €</b>
◆ <b>Fondant au Chocolat "maison"</b> : secret de chef : sans gluten !	<b>6,00 €</b>
◆ <b>Panna Cotta</b> : Caramel au beurre salé ou Cerise/griottes Amarena	<b>6,00 €</b>
◆ <b>Sorbet Citron italien "artisanal"</b> d'une onctuosité remarquable...	<b>6,00 €</b>
◆ <b>Affogato</b> Boule de glace vanille noyée... dans un espresso, avec ou sans chantilly	<b>4,50 €</b>
◆ <b>Sgroppino</b> Sorbet citron italien fouetté avec du Prosecco	<b>7,00 €</b>
◆ <b>Soleil du Bacaro</b> glace vanille, cerises Amarena, chantilly et Ricciarelli	<b>7,00 €</b>
◆ <b>Le Verre de Zibibbo</b> vin blanc liquoreux de Sicile & 5 biscuits Cantuccini	<b>6,50 €</b>
◆ <b>Piatto di Formaggi</b> Gorgonzola, Pecorino & Parmesan -affinage 1 an-	<b>7,00 €</b>
◆ <b>Ricciarelli</b> Biscuit moelleux Sicilien aux amandes, parfum d'orange & miel	<b>1,20 €</b>
◆ <b>Gondole de Venise (Grappa, Limoncello, Amaretto) &amp; cantuccini</b>	<b>8,00 €</b>
◆ <b>Assiette Gourmande "de Tout un peu et un peu de Tout" ...</b>	<b>7,00 €</b>

### Menu Bambini

Spaghetti ou Linguine, jambon blanc, sauce tomate +  
Dessert Bambini au choix + 1 boisson + 1 surprise ?

**10,00 €**

