



RISTORANTE

SUGGESTIONS DU CHEF

LASAGNA & SALADE

RAGÙ

LASAGNE À LA BOLOGNAISE

21€

ALLA NORMA

LASAGNE À LA SAUCE TOMATE ET AUBERGINES

21€

TAGLIATA DI MANZO

FILET DE BOEUF DU SIMMENTAL (SUISSE) GRILLÉ (300 GR) ET COUPÉ EN LAMELLES, ROQUETTES, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE, SEL ET POIVRES 5 BAIES
SERVI AVEC FRITES ET 1 SAUCE AU CHOIX

32€

MOULES MARINARA FRITES

MOULES DE BOUCHOT AOP DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL, PERSILLADES MAISON, VIN BLANC, SAUCE TOMATES MAISON, PIMENT D'ESPELETTE ET POIVRE

24€

LE FILET SUR PIERRE

FILET DE BOEUF DU SIMMENTAL (350 GR ENV.) CUIT PAR VOS SOINS SUR UNE PIERRE DE LAVE, FRITES ET 3 SAUCES, COCKTAIL AU WHISKY, AIOLI ET BEURRE MAITRE D'HÔTEL (LA VIANDE PEUT ÊTRE SAISIE AVANT)

38€

LE FILET DE THON ROUGE ALBACORE DU PACIFIQUE

300 GRAMMES ENV. CUIT PAR VOS SOINS SUR UNE PIERRE DE LAVE, 3 SAUCES, AIOLI. COCKTAIL AU WHISKY ET CHIMICHURRI MAISON (PEUT ÊTRE SAISIE AVANT)

36€



RISTORANTE

ANTIPASTI

Entrées



ARANCINI



(Boule de riz farcie, panée et frite)

8€



RAGÙ DI BOLOGNESE

GORGONZOLA ET NOIX

9€



LA BRUSCHETTA

Pain grillé, pesto alla Genovese, Mortadella di Bologna IGP, burrata, éclats de pistache et filet de crème balsamique

13€



SALADE GOURMANDE

Mélange de salade, tomates cerises, copeaux de parmesan vinaigrette aux herbes du chef & croûtons de pain maison ou vinaigrette de balsamique

8€

IL TAGLIERE À partager / 2 pers.

Assortiment de 4 charcuteries italiennes, fromages italiens, pain, légumes marinés, petite salade de roquette aux tomates cerise, huile d'olive de Toscane et sa crème de balsamiques

22€



: végétarien



RISTORANTE



PASTA FRESCA



GNOCCHI AL GORGONZOLA

19€

Sauce à la crème de parmesan, gorgonzola, copeaux de parmesan, noix et poivre 5 baies



GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

18€

Sauce pesto (basilic, ail, parmesan, pignons de pin & huile d'olive EVO)

RAGÙ AL CINGHIALE

24€

Émincé de sanglier, carottes, oignons, céleris, sauce tomate, Vin rouge, huile d'olive EVO 100% Italienne



POMODORO & BURRATA

19€

sauce tomate maison, burrata 100gr, basilic frais

CARBONARA CREMOSA

21€

jaune d'oeuf crémeux, Guanciale d'Italie, grana padano et pecorino, poivres aux cinq baies



CARBONARA VÉGÉTARIENNE

18€

jaune d'oeuf crémeux, grana padano et pecorino, poivres aux cinq baies



ARRABBIATA

18€

Sauce tomate maison au piment oiseau



AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

18€

Ail, huile d'olive, persil et piment oiseau



POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN
DEMI-PORTION (MOITIÉ PRIX)

 : végétarien



PINSA ROMANA

NEW! CHÈVRE	22€
Base crème, mozzarella, chèvre, noix & miel	
 MARGHERITA	14€
sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane & basilic frais	
 GORGONZOLA	22€
Base crème, champignons de Paris frais, mozzarella, gorgonzola DOP, copeaux de parmesan et noix	
PROSCIUTTO CRUDO	19€
sauce tomate maison, mozzarella, jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan & crème de balsamique	
COTTO & FUNGHI	18€
Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais	
ETNA	18€
sauce tomate maison, mozzarella, salami piquant italien	
MORTADELLA BURRATA & PISTACCHIO	22€
Base crème, Mortadella di Bologna, burrata, huile d'olive de Toscane & éclats de pistache	
NEW! LA BRESAOLA	24€
sauce tomate maison, mozzarella, Bresaola de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises	
CAPITANO	23€
Sauce tomate maison, mozzarella, filet de thon frais snacké, oignons confits, câpres et huile d'olive de Toscane	
 PRIMAVERA	19€
Sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane, artichauts, olives noires et tomates séchées	
CARBONARA	21€
Base crème, parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'oeuf pasteurisé, poivre 5 baies moulu	
 RACLETTE	22€
Base crème, écrasé de pomme de terre, fromage à raclette & oignons	
NEW! 4 SAISONS	21€
Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais, artichauts et olives	

POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN DEMI-PORTION (MOITIÉ PRIX)



: végétarien



RISTORANTE

GELATI & DESSERTS

CRÈMES GLACÉES

Vanille
Pistache di Bronte sicilia
Café
Chocolat au lait

Noisette
Caramel beurre salé
Amarena yogurt (cerises)
Yogurt

SORBETS

Citron jaune
Fraise
Mangue
Ananas



DESSERTS

NEW! TIRAMISU PISTACCHIO CIOCCOLATO	9€
TIRAMISU AL CAFÈ	8€
COULANT AU CHOCOLAT	13€
avec boule de glace au choix, Chantilly, crumble de biscuit	
CANNOLO SICILIANO	8€
gaufrette frite farcie de ricotta, décorée de pépites de chocolat et pistaches concassées	
CRÊPES SUZETTE	12€
NEW! CRÊPES SUZETTE ET SA BOULE DE VANILLE	15€