



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, COUPEAUX 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



8€

(Boule de riz farcie, panée et frite)



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

8€

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

IL TAGLIERE À partager / 2 pers.

22€

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



: végétarien



PASTA FRESCA



GNOCCHI AL GORGONZOLA

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

19€



GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

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

18€

RAGÙ AL CINGHIALE

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

24€



POMODORO & BURRATA

sauce tomate maison, burrata 100gr, basilic frais

19€

CARBONARA CREMOSA

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

21€



CARBONARA VÉGÉTARIENNE

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

18€



ARRABBIATA

Sauce tomate maison au piment oiseau

18€



AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

Ail, huile d'olive, persil et piment oiseau

18€



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

 : végétarien



PINSA ROMANA

NEW! CHÈVRE

Base crème, mozzarella, chèvre, noix & miel

22€



MARGHERITA

sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane & basilic frais

14€



GORGONZOLA

Base crème, champignons de Paris frais, mozzarella, gorgonzola DOP, copeaux de parmesan et noix

22€

PROSCIUTTO CRUDO

sauce tomate maison, mozzarella, jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan & crème de balsamique

19€

COTTO & FUNGHI

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais

18€

ETNA

sauce tomate maison, mozzarella, salami piquant italien

18€

MORTADELLA BURRATA & PISTACCHIO

Base crème, Mortadella di Bologna, burrata, huile d'olive de Toscane & éclats de pistache

22€

NEW! LA BRESAOLA

sauce tomate maison, mozzarella, Bresaola de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises

24€

CAPITANO

Sauce tomate maison, mozzarella, filet de thon frais snacké, oignons confits, câpres et huile d'olive de Toscane

23€



PRIMAVERA

Sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane, artichauts, olives noires et tomates séchées

19€

CARBONARA

Base crème, parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'oeuf pasteurisé, poivre 5 baies moulu

21€



RACLETTE

Base crème, écrasé de pomme de terre, fromage à raclette & oignons

22€

NEW! 4 SAISONS

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais, artichauts et olives

21€

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



: végétarien



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

3,90€ / LA BOULE
CHANTILLY + 1€

DESSERTS

NEW! TIRAMISU PISTACCIO CIOCCOLATO **9€**

TIRAMISU AL CAFÈ **8€**

COULANT AU CHOCOLAT **13€**

avec boule de glace au choix, Chantilly,
crumble de biscuit

CANNOLLO 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€**