

LES ENTRÉES

- Assiette de charcuterie Italienne** et un fromage **12 €**
Baccalà Mantecato et ses croutons à l'ail aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie) **10 €**
Polenta grillée aux Gorgonzola et Epinard (recette de la Lombardie) **10 €**

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 €**
- Orecchiette.** (Pâtes de semoule de ble en forme de petit oreille dur typique de Pouilles).
Sauce anchois et brocoli-rave. Chapelure. Huile fumé **22 €**
Ou
Sauce Tomate&Basilic. Ricotta salée **20 €**
- "Tortellini" Bolognesi.** Pâtes à la forme de nombril fourré à la viande. Sauce Bolognaise **20 €**
- Ravioli verdi alla ricotta.** Pâtes fraîches vertes farcies avec ricotta et citron jaune. Sauce au beurre, citron jaune et menthe. Ricotta salée **20 €**
- Tortelloni à l'encre de seiche maison au Baccalà Mantecato.** (Pâtes farcis en forme de nombril typique de l'émilie-romagne). Sauce beurre à l'orange et poivre de Tasmanie **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.** Mijote de Morue aux oignons, anchois, fromage et lait. Tranches de Polenta grillées (recette de la Venetie) **22€**
- Coda alla Vaccinara.** Queue de Boeuf en sauce tomate au celeri et carotte. Chocolat noir&zeste de citron jaune. Ecrasé de pomme de terre (recette du Latium) **25 €**
- Polipetti affogati.** Petits poulpes pochés en sauce tomate, capres et olives. Ecrasé de pomme de terre. Puntarelle (recette des Pouilles) **25 €**

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
- Semifreddo au Gianduja** (Crème glacé à la tranche).
Fouettée au Mascarpone et topping au Chocolat
- Crème fouettée au mascarpone aux Amarene**
(Cerise au sirop de sucre) **8 €**
- Figues de Calabre.** Figues moelleuses farcies aux noix et oranges confites. Glaçage au chocolat noir et piment d'Espelette **9 €**
- Panettone Ivre au Amaretto.** Dentelle de chocolat noir et Fouettée au Mascarpone **10 €**
- A s s i e t t e d e F r o m a g e s I t a l i e n .**
Compote maison de Poire et graines de Moutarde jaune et Poivre de Tazmanie **12 €**
-

Maison Cafemoka (Alessandria - Piémont)

Café espresso_Café ristretto	2 €
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 BIO 3,50 €

MAISON PUKKA



MAISON KUSMI

JUS 'Difrutta' BIO 5 €

Jus d'Orange	20 cl
Jus de Pomme ou Pêche	20 cl

SODAS

Sanbitter  ou Crodino (Soda, apéritif sans alcool)
10 cl 2,50 €

Soda Lurisia  Aranciata (Orange)
Chinotto (Bigaradier à feuille de myrte)
Gazzosa (Limonade) 27,5 cl 3,50 €

Soda 'Cedrata' Tassoni (Cédrat de Calabre) 18 cl 4 €
Tè Limone CORTESE Thé noir au citron BIO 27,5 cl 5 €

Eau 'Filette' (Guercino - Latium)

Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,47 lt	4 €
Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante	0,75 lt	7 €

Bières (Bouteilles 33cl)



5 €

ICHNUSA Non filtrée (blonde)
MORETTI Rossa ou Bianca (ambrée ou blanche)
MORETTI IPA (Pale Ale)
MORETTI La Zero %vol (blonde)
MORETTI Filtrée à froide (blonde Btl 55 cl) 8 €

Aperitifs

Spritz au Prosecco avec 7 €

Aperol  ou Campari Bitter ou Cynar ou Select

HUGO (sirop de sureau, prosecco, citron, menthe&eau gaz) 7 €

Une Marguerite à Table (sirop de melon & prosecco) 7 €
Martini Bianco (blanc) 5 €
Negroni BIGOURDAN - Distillerie de Camargue 10 €
Gin Tonic BIGOURDAN - Distillerie de Camargue 10 €

Aperitifs sans Alcool 10 €

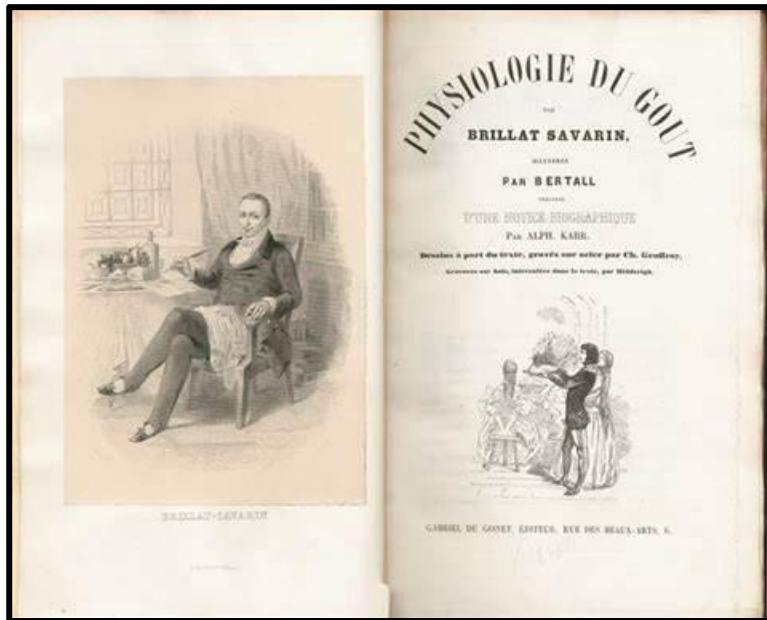
Une Marguerite à Table (sirop de melon&MilleBolle)
HUGO (sirop de sureau, Mille Bolle, menthe&eau gaz)
MARTINI SPRITZ (Floreale ou Vibrante&MilleBolle)

Digestifs 4cl

Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin 7 €
Grappa Classica 5 €
Sambuca (Liqueur de fleurs de sureau), Maraschino (Liquor de cerise), Amaretto, Limoncello, Caffé Borghetti, Reglisse 5 €

Amers Italiens 4cl

CYNAR _ MONTENEGRO _ AVERNA _ 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



RESTAURANT & TRAITEUR

ITALIEN

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