



PASTA E BASTA



Antipasti

Salade Caprèse 13 € / XL 19 €

Assortiment de tomates, mozzarella di Buffala

Caprese salad with tomatoes, mozzarella

Salade pasta rucola 13 € / XL 19 €

Pâtes, roquette, tomates, ricotta sèche

Pasta salad with arugula, tomatoes and ricotta

Caponata 15 €

Spécialité Sicilienne, mélange de légumes cuits séparément avec olives et câpres

Cooked vegetables mix Sicilian with olives and capres

Plateau d'antipasti 15 € / XL 25 €

Assortiment de charcuterie italienne, légumes grillés et marinés

Assortment of Italian charcuterie, marinated grilled vegetables



Toutes nos pâtes sont de la marque DIVELLA, pâtes authentiques originaires de la région des Pouilles (Rutigliano).



Pasta **format XXL+3€**

Pâtes au choix

Pasta al gorgonzola 19,50 €

Sauce gorgonzola, creamy pasta with gorgonzola blue cheese sauce

Pasta al salmone 24 €

Sauce crème citron et saumon, lemon cream sauce and salmon

Pasta alla salsiccia ciambella 24 €

Poivron, saucisse piquante, spicy sausage pepper

Pasta alla bolognese 19,50 €

Bolognaise de boeuf, beef bolognese

Pasta di calamari / gambas 24 €

Encornets ou gambas, tomates cerises, ail, persil

Squid or prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley

Pasta al tartuffo 24 €

Truffe et ricotta, creamy truffle aroma and ricotta cheese

Pasta al pesto 18,50 €

Sauce pesto basilic, traditional basil pesto, olive oil, parmesan and garlic

Pasta alla carbonara 22,50 €

Jaune d'œuf, pecorino et guanciale grillée, egg yolk, pecorino and grilled guanciale

Pasta alla puttanesca 19,50 €

Tomates, anchois, olives, câpres, tomates, anchovy, olives and capres

Lasagna alla bolognese 19,50 €

Bolognaise de bœuf, classic lasagna

Dolci

Tiramisù tradizionali 9 €

Biscuits Savoïardi, mascarpone, café, amaretto

Cookies, mascarpone, coffee and amaretto

Panna cotta della casa 9 €

Home-made panna cotta

Dessert du jour, dessert of the day 9 €

Formaggi

Assortiment de fromages italiens 12 €

Assortment Italian cheese

Affogato al caffè 5 €

Glace vanille noyée dans un espresso chaud (classique / éclats de pistache), vanilla ice cream with espresso coffee