



Antipasti

Tapenade

Olives noires, câpres, ails, thym & huile d'olives accompagnée de pain

8€

Stracciatella & olives

Stracciatella, olives, huile d'olives, toast & roquette

12€

Planche de charcuterie L ou XL

Jambon de Parme, Bresaola & Spianata Picante
Accompagnée de beurre, roquette, olives & pain

19 € / 30€

Primi Piatti

Burrata & tomates

Burrata 100g, tomates cœur de bœuf, amandes effilées, basilic, parmesan & huile d'olives

12€

Carpaccio de Bresaola

Bresaola, roquette, parmesan, tomates cerise, basilic, jus de citron & huile d'olives

14€

Pasta

La Carbonara

Recette originale, Tagliatelles, jaune d'œuf, poivre, pecorino & Guanciale

20€

La Parma

Base Carbonara, Tagliatelles, jambon de Parme, burrata, parmesan, noisettes & crème de balsamique

26€

La Pesto

Pesto verde aux amandes, Eliche, courgettes, parmesan, pignons de pin, citron confits & Stracciatella

21€

La Gorgonzola

Crème mascarpone au gorgonzola, Rigatoni, parmesan, Stracciatella & noix

18€



Signature

La Tartufo

Crème mascarpone, Rigatoni, sauce à base de champignons & truffe d'été, champignons de Paris & parmesan

27€

La Limone

Jus de citron, Eliche, beurre, parmesan, basilic, citron confit & huile d'olives

18€

Le Risotto

Recette originale, sauce tomates basilic, tomates cerises & tuile de parmesan

21€

La Salmone

Crème mascarpone citron, échalotes, aneth & muscade, Tagliatelles, saumon fumé & fèves

27€

Salade

Mélange de salade, avocat, tomates cerises, concombre & mozzarella
vinaigrette au balsamique

Au choix : Jambon de Parme ou Burrata 100g

19€

Desserts

Le Tiramisu

Recette à base d'Amaretto & café

11€

La Panna cotta

Fruit du jour

10€

Le Cannolo

Base crème de ricotta, pâte de pistaches & pistaches concassées

9€

L'Affogato

Glace vanille & expresso

5,50€

Les Glaces

Vanille – Chocolat – goût du jour

3,50€

(Toute notre cuisine est faite maison)