



A partager à l'apéritif :

Assiette de charcuterie Italienne (Jambon de Parme 24 mois, bresaola et spianata)

15,90€/2 personnes

Chianti, Il Palazzo, 2020/21, 5,50€

Fritto misto (petits poissons et crustacés en tempura), sauce tartare au citron maison

13,90€/2 personnes

Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€

Primi piatti

Ravioles de bœuf au beurre noisette, bouillon aux herbes

Entrée 11,90€

Plat 17,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Porto Bello (champignon de Paris géant) farci à la ricotta, sucrine et salsa di noci (sauce aux noix)

8,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€

Pesce in carpione (poisson mariné aigre doux, frit), salade de jeunes pousses

Entrée 11,90€

Plat 17,90€

Terre Siciliane, Luma Grillo, cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€

Secondi piatti

Tagliata de rumsteak, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, roquette et parmesan

20,90€

Nero d'avola, la cantina dei feudi, 6,20€

Risotto de lentilles corail, déclinaison de courges, graines de courges et herbes fraîches

17,90€

Terre Siciliane, Luma Grillo cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€

Crevettes flambées à la Grappa, mousseline de carottes, sucrine braisée, salsa verde

23,90€

Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€

Tagliatelles fraîches à l'arrabbiata, parmesan .

15,90€

Lupo Meraviglia, Tre di tre, Pouilles, 2021, 6,50€

Tous nos plats sont « faits Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et de saison.



Pizze

Gino : sauce tomate, mozzarella, basilic frais, parmesan râpé

12,90€

Nero d'avola, la cantina dei feudi, 6,20€

Parma : sauce tomate, burratina, jambon de Parme, parmesan, pesto et roquette

16,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Formaggi: crème fraîche, pecorino, scamorza fumée, mozzarella et taleggio

15,90€

Chianti, Il Palazzo, 2020/21, 5,50€

Classico : sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc aux herbes, mozzarella, crème fraîche

14,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Napoli : sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella, olives de Taggiasche et oignons rouges

15,90€

Lupo Meraviglia, Treditre, Pouilles, 2021, 6,50€

Carbonara: crème de parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'œuf, cebette, pecorino

16,90€

Chianti, Torre Delle Grazie, 2021, 6,00€

Tartufo : crème de truffe, mozzarella, burratina, huile de truffe, noix torréfiées et roquette (supp jambon blanc aux herbes : 2€)

16,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€