



### A partager à l'apéritif :

Assiette de charcuterie Italienne (Jambon de Parme 24 mois, mortadelle, spianata et jambon blanc aux herbes) 15,90€/2 personnes  
*IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€*

Fritto misto (petits poissons et crustacés en tempura), sauce tartare au citron maison 14,90€/2 personnes  
*Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€*

Bruschetta au jambon blanc aux herbes et à la crème de truffe 13,90€/2 personnes  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

### Primi piatti

Vitello tonnato (fines tranches de veau, sauce au thon, capres, parmesan, roquette)  
Entrée 13,90€  
Plat 18,90€  
*IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€*

Salade de tomates, burrata et pesto maison  
Entrée 11,90€  
Plat 15,90€  
*Terre Siciliane, Luma Grillo, cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€*

### Secondi piatti

Plat du jour (uniquement le midi en semaine) 14,00€

Gnocchis al arrabiata, pecorino 15,90€  
*Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 2021, 6,50€*

Escalope de veau à la milanaise, linguine à la crème d'ail, citron et parmesan 23,90€  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

Lasagne alla bolognese aux pâtes fraîches, roquette 18,90€  
*IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€*

Tagliatelles fraîches Carbonara (guanciale, jaune d'œuf, pecorino et cebettes) 17,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

Ravioles à la ricotta et aux épinards, crème de taleggio, chips de pancetta et parmesan 20,90€  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

Risotto au fenouil rôti au citron, asperges vertes, chips de parmesan 17,90€  
*DOC Soave, Corte Giara, 2022, 5,90€*

Carpaccio de bœuf et pomme de terre grenailles au four (supplément burratina 2€) 20,90€  
*IGT Puglia rosso, Lupo Meravigua Due di Due, 2024, 6,50€*

Linguine al vongole 24,90€  
*Terre Siciliane, Luma Grillo, cantina Cellaro, Sicile, 2021, 6,00€*

Salade César 16,90€  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

**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 13,90€  
*DOC Soave, Corte Giara, 2022, 5,90€*

Parma: sauce tomate, mozzarella, burratina, jambon de Parme, parmesan, pesto et roquette . 16,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

Tartufata : crème de tartufata, mozzarella, parmesan, burratina, roquette 16,90€  
(Supplément jambon blanc aux herbes 2,00€)  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

Formaggi: crème fraîche, pecorino, scamorza fumée, mozzarella et taleggio 15,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

Classico : sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc aux herbes, mozzarella, crème 15,90€  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

Napoli : sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella, olives Taggiasche et oignons rouges 15,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

Carbonara: crème de parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'œuf, cebette, pecorino 15,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*

Calzone: sauce tomate, mozzarella, ricotta, jambon blanc aux herbes, jaune d'œuf, parmesan et basilic 15,90€  
*Nero d'Avola, Usulea, vino biologico, 2022, 5,90€*

Capra: crème d'artichauts, mozzarella, chevre frais, artichauts confit, mortadelle et pesto 16,90€  
*Primitivo, Posidone, vino biologico, 2023, 6,90€*