



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

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€

Croque-Monsieur au jambon blanc aux herbes et à la crème de truffe

14,90€/2 personnes

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

Primi piatti

Œuf parfait et crémeux d'artichaut au basilic, brisure de jambon de Parme, parmesan

9,90€

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

Secondi piatti

Plat du jour (uniquement le midi)

14,00€

Gnocchis au pesto, burratina et basilic frais

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

Escalope de veau à la milanaise, linguine à l'ail, parmesan et citron

23,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Polpette de Zio, rigatoni à la sauce tomate, basilic frais et parmesan

18,90€

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

Tagliatelles fraîches alla carbonara (guanciale, pecorino, jaune d'œuf)

17,90€

Chianti, Il Palazzo, 2020/21, 5,50€

Risotto calamari e spianata, parmesan

19,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€

Mafaldine à la crème de tartufata, parmesan et burratina

17,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€

Osso bucco de veau, linguine

20,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€

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

13,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

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

16,90€

Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Tartufata : crème de tartufata, mozzarella, parmesan, burratina, 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

15,90€

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

15,90€

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

Capra : crème d'artichaut, mozzarella, mortadelle, palet de chevre frais, artichaut confit, roquette et pesto

17,90€

Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€ Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€