

A partager à l'apéritif :

Assiette de charcuterie Italienne (Jambon de Parme 24 mois, pancetta, 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 14,90€/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 13,90€/2 personnes
Lupo Meravigua, Treditre, Pouilles, 2021, 6,50€

Primi piatti

Œuf parfait, crème d'asperges vertes, asperges vertes rôties, tomates confites, coulis de roquette, chips de parmesan 11,90€
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€
Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Lasagne alla bolognese aux pâtes fraîches, roquette 18,90€
Lupo Meravigua, Treditre, Pouilles, 2021, 6,50€

Tagliatelles fraîches Carbonara (guanciale, jaune d'œuf, pecorino et cebettes) 17,90€
Chianti, Il Palazzo, 2020/21, 5,50€

Ravioles à la ricotta et aux épinards, crème de taleggio, chips de pancetta et parmesan 20,90€
Chianti, Il Palazzo, 2020/21, 5,50€

Risotto au fenouil rôti au citron, asperges vertes, chips de parmesan 17,90€
Pinot grigio delle Venezie IGT, 5,50€

Carpaccio de bœuf à l'italienne (capres, tomates confites, parmesan, pesto, roquette, olives Taggiasche), pomme de terre grenailles au four 20,90€
Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Linguine al vongole 24,90€
Isola dei Nuraghi, Saragat, Vermentino Atzei, Sardaigne, 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 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€
(Supplément jambon blanc aux herbes 2,00€)
Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Formaggi: crème fraiche, 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 fraiche 15,90€
Montepulciano d'Abruzzo, 5,50€

Napoli : sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella, olives Taggiasche et oignons rouges 15,90€
Lupo Meravigua, 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€

Calzone: sauce tomate, mozzarella, ricotta, jambon blanc aux herbes, jaune d'œuf, parmesan et basilic 15,90€
Chianti, Torre Delle Grazie, 2021, 6,00€