

## LES ENTRÉES

10 €

**Assiette de charcuterie Italienne** et un fromage

**Baccalà Mantecato et ses coutons à l'ail**

Aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie)

**Polenta grillée aux Gorgonzola et Epinard**

(recette de la Lombardie)

## LES PATES

**Tagliatelle maison.** Sauce Tomate&Basilic ou Bolognaise **15 €**

**Tagliolini à l'encre de seiche maison.** Beurre citron  
jaune&poivre Timut. Poutargue de Mulet **17 €**

### Pates sans oeufs:

**"Culurgiones"** Pâtes farci de **Sardaigne** aux pomme de terre,  
menthe et pecorino sardo. Sauce Tomate&basilic **20 €**

**"Cappelletti"** Pâtes à la forme de Chapeau fouré à la viande  
(recette des Marches).

Sauce Speck, chanterelles grises et cépes

**ou** **20 €**

Bouillon de viande (Boeuf et Chapon)

**Tortelloni au Bar et Gambas sautées au Brandy**

(Pâtes farcis en forme de nombril typique de l'émilie-romagne).  
Sauce beurre à l'orange et poivre de Tasmanie **20€**

**Ravioli à la Truffe noir&Parmesan 30mois.**

Sauce beurre&sauge. Guanciale croustillant, praliné des noisette  
caramélisé & miel Mille Fleurs **20 €**

## LES PLATS

22 €

**Baccalà alla Vicentina.** Mijote de Morue aux oignons, anchois,  
fromage et lait. Tranches de Polenta grillées (recette de la Venetie)

**Ossobuco de Veau à la Milainese.** Ecrase de pomme de terre  
(recette de la Lombardie)

## LES DESSERTS

6 €

**Salame au chocolat.**

Saucisson de Chocolat & biscuits sec. Chantilly

**Semifreddo au citron jaune et Limoncello**

(Crème glacé à la tranche). Sirop maison à la menthe

**Semifreddo au Gianduja** (Crème glacé à la tranche).

Fouettée au Mascarpone et topping au Chocolat

**Crème fouettée au mascarpone aux Amarene**

(Cerise au sirop de sucre) **8 €**

**Figues de Calabre.** Figues moelleuses farcies aux noix et oranges  
confites. Glaçage au chocolat noir et piment d'Espelette **9 €**

**Panettone Ivre au Amaretto.** Dentelle de chocolat noir et

Fouettée au Mascarpone **10 €**

**Tiramisù classique au Pandoro.** Dentelle de chocolat noir et

Fouettée au Mascarpone **10 €**

**A s s i e t t e d e F r o m a g e s I t a l i e n .**

Compote maison de Poire et graines de Moutarde jaune et Poivre  
de Tazmanie **12 €**

## Maison Cafemoka (Alessandria - Piémont)

Café espresso_Café ristretto	2 €
Café lungo_Café macchiato	2,20 €
Café macchiato_Café americano	3 €
Café 'corretto' (ajout de Grappa ou Sambuca)	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Lait chaud	2 €

## TheTisane Maison Pukka (BIO) 3,50 €


Elegant English BREAKFAST  
Supreme MATCHA Green  
Original CHAI  
Amour (rose, camomille&lavande)  
Citron, Gingembre et Miel de Manuka  
Pomme Sauvage&Cannelle


**KUSMI** 3,50 €

## JUS 'Difrutta' (BIO) 5 €

Jus d'Orange 20 cl  
Jus de Pomme ou Pêche 20 cl

## SODAS

**Sanbitter**  ou **Crodino** (Soda, apéritif sans alcool)  
10 cl 2,50 €

**Soda Lurisia**  Aranciata (Orange)  
Chinotto (Bigaradier à feuille de myrte)  
Gazzosa (Limonade) 27,5 cl 3,50 €

**Soda 'Cedrata' Tassoni** (Cédrat de Calabre) 18 cl 4 €  
**Tè Limone CORTESE** Thé noir au citron BIO 27,5 cl 5 €

## Eau 'Filette' (Guercino - Latium)

Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante 0,47 lt 4 €  
Eau Naturalmente Naturale ou Frizzante 0,75 lt 7 €

## B i è r e s (Bouteilles 33cl) 5 €

**ICHNUSA** Non filtrée (blonde)  
MORETTI Rossa ou Bianca (ambrée ou blanche)  
MORETTI **IPA** (Pale Ale)  
MORETTI La Zero %vol (blonde)  
MORETTI Filtrée à froide (blonde Btl 55 cl) 8 €

## Aperitifs

**Spritz** au Prosecco avec 6,5 €

**Aperol**  ou **Campari Bitter** ou **Cynar** ou **Select**

**HUGO** (sirop de sureau, prosecco, citron, menthe&eau gaz) 6,5 €

**Une Marguerite à Table** (sirop de melon & prosecco) 6,5 €  
**Martini Bianco** (blanc) 5 €  
**Negroni BIGOURDAN - Distillerie de Camargue** 10 €  
**Gin Tonic BIGOURDAN - Distillerie de Camargue** 10 €

## Aperitifs sans Alcool 10 €

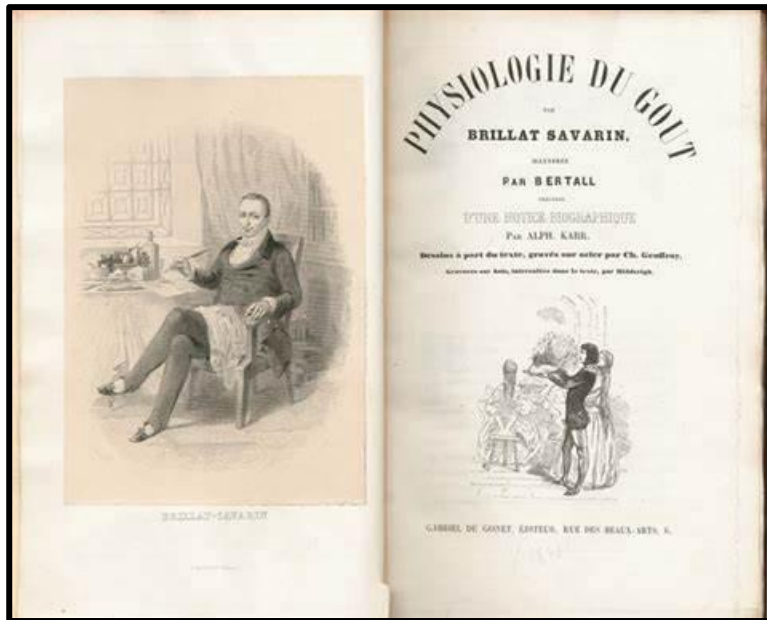
**Une Marguerite à Table** (sirop de melon&MilleBolle)  
**HUGO** (sirop de sureau, Mille Bolle, menthe&eau gaz)  
**MARTINI SPRITZ** (Floreal ou Vibrante&MilleBolle)

## Digestifs 4cl

**Grappa Invecchiata di Prosecco - Zanin** 7 €  
**Grappa Classica** 5 €  
**Sambuca** (Liqueur de fleurs de sureau), **Maraschino** (Liquor de cerise), **Amaretto**, **Limoncello**, **Caffé Borghetti**, **Reglisse** 5 €

## Amers Italiens 4cl

**CYNAR** \_ **MONTENEGRO** \_ **AVERNA** \_ **DEL CAPO** 5 €



*«Convier quelqu'un se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit»*

**Jean Anthelme Brillat-Savarin**



**RESTAURANT & TRAITEUR**

**ITALIEN**

***Production artisanale de  
Pâtes fraîches maison  
et plats typiques***