

## LES ENTRÉES

---

**Assiette de charcuterie Italienne** et un fromage **12 €**  
**Baccalà Mantecato et ses coutons à l'ail**  
Aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie) **10 €**  
**Polenta grillée aux Gorgonzola et Epinard**  
(recette de la Lombardie) **10 €**

## 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 €**

**Cappellacci alla Ferrarese.** Pâtes farcies à la courge et  
parmesan. Sauce beurre&sauge (recette de l'Emilie Romagne) **20 €**

**"Cappelletti" des Marches.** Pâtes à la forme de Chapeau fouré  
à la viande  
Sauce Guanciale, cépes et artichauts  
**OU** **20 €**  
Bouillon de viande (Boeuf et Chapon)

**Ravioli verdi alla ricotta.** Pâtes fraîches vertes farcie avec  
ricotta et citron jaune. Sauce au beurre, citron jaune et menthe.  
Ricotta salée **20 €**

**Tortelloni à l'encre de seiche maison au Baccalà**  
**Mantecato.** (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

---

**Baccalà alla Vicentina.** Mijote de Morue aux oignons, anchois,  
fromage et lait. Tranches de Polenta grillées  
(recette de la Venetie) **22 €**

**Coda alla Vaccinara.** Queue de Boeuf en sauce tomate au celeri  
et carotte. Chocolat noir&zeste de citron jaune. Ecrase de pomme de  
terre (recette du Latium) **25 €**

## 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 Gianduia** (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 €**

**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 expresso_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 €

## The&Tisane BIO 3,50 €

MAISON PUKKA





MAISON KUSMI

## 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 €

## Bières (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 7 €

Aperol  ou Campari Bitter ou Cynar ou Select

HUGO (sirop de sureau, prosecco, citron, menthe&eau gaz) 7 €

Une Marguerite à Table (sirop de melon & prosecco) 7 €  
Martini Bianco (blanc) 5 €  
Negroni BIGOURDAN - Distillerie de Camargue 10 €  
Gin Tonic BIGOURDAN - Distillerie de Camargue 10 €

## Aperitifs sans Alcool 10 €

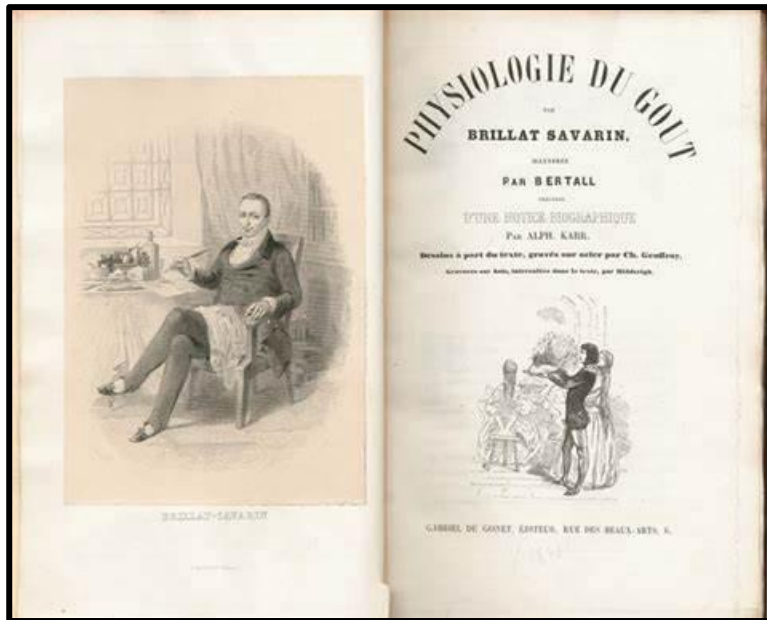
Une Marguerite à Table (sirop de melon&MilleBolle)  
HUGO (sirop de sureau, Mille Bolle, menthe&eau gaz)  
MARTINI SPRITZ (Floreale ou Vibrante&MilleBolle)

## 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**



Une **Marguerite** à Table  
Pâtes fraîches, cuisine maison,  
épicerie fine d'Italie

**RESTAURANT & TRAITEUR**

**ITALIEN**

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