

## LES ENTRÉES

---

<b>Assiette de charcuterie Italienne</b> et un fromage	12 €
<b>Baccalà Mantecato et ses coutons à l'ail</b> Aussi appelé Brandade Vénitienne (recette de la Venetie)	10 €
<b>Po lenta grillée aux Gorgonzola et Epinard</b> (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**  
Bouillon de viande (Boeuf et Chapon) 20 €

**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 céleri et carotte. Chocolat noir&zeste de citron jaune. Ecrasé 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 Gianduja** (Crème glacé à la tranche).

Fouettée au Mascarpone et topping au Chocolat

**Crème fouettée au mascarpone aux Amarene** 8 €  
(Cerise au sirop de sucre)

**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 €

**Assiette de Fromages Italien.** 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 macchiatone_Café americano	3 €
Café 'corretto' (ajout de Grappa ou Sambuca)	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Lait chaud	2 €

## The&Tisane BIO

### MAISON PUKKA



### MAISON KUSMI

## JUS 'Difrutta' BIO

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 €

### ICHNUZA 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 €

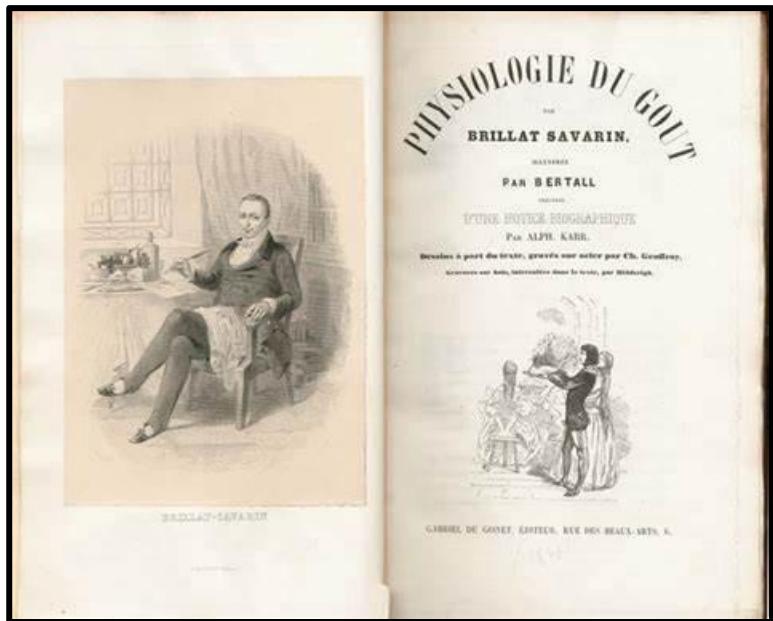
**Sambuca** (Liqueur de fleurs de sureau), **Maraschino** (Liquer de cerise), **Amaretto**, **Limoncello**, **Caffé Borghetti**, **Reglissee** 5 €

## 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*