

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

			A Partager Pour l'Apéro
Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	10.50	16.00
Terrine de Foie Gras Maison Mariné au Martini		13.00	17.50
Salade de Jeunes Pousses, Œuf Poché et champignons sautés	-O	13.00	
Velouté de Butternut, Speck Croquant et Tuile de Frant	L	10.50	

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes	G-O-L	18.00
Spaghetti alle Vongole (Spaghetti aux Cocques ou Amandes selon arrivage)	G- M	18.00
Orzotto (Orge) cuit comme un Risotto, Crème de Butternut et Champignons	G- L	18.00
Gnocchi di Patate Al Ragù di Salsiccia (Gnocchi Frais de Pommes de Terre sauce Tomate à la Saucisse Fraiche)	G-	16.00
Maltagliati al Salmone (Pâtes « Mal Coupées » au saumon, crème et tomate)	G-O-L	17.00

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe Rôti, Salade d'Épinards Frais, Fenouil et de Tomates Cerises	P	21.50
Dorade aux Amandes, Quenelle aux Truffes de Toscane	P	25.00
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha (Race à Viande Française) Sauces et Suppléments : Morilles à la Crème 4 €	L	22.50
Escalope à la Milanaise (Pâtes sauce tomate Maison G – ou Frites, Salade L - Mo)	G	17.00
Steack Tartare Minute Préparé sous vos yeux Ses frites et ses Toast	Mo- O	19.00
Joue de Veau Braisée au Cannonau, Polenta et légumes du jour		21.50
Beackaoffa, Salade Verte (Préparé par notre Boucher)		17.00
Choucroute Alsacienne (Choux cuisiné maison au Riesling, Garniture de Saucisses et Viandes Fumées)		17.00

Tous nos plats sont maison, fabriqués sur place à partir de produits bruts.

(Hormis Beackaoffa préparé par notre Boucher.) Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 % *

PIZZA ET TARTES FLAMBEES

Tarte Flambée Nature	G - L	8.00
(Oignons, lardons, Crème)		
Tarte Flambée Gratinée	G - L	9.00
(Oignons, lardons, Crème, Emmental)		
Tarte Flambée Forestière	G - L	9.00
(Oignons, lardons, Crème, Champignons de Paris)		
Tarte Flambée Forestière Gratinée	G - O - L	10.00
(Oignons, lardons, crème, Champignons de Paris, Emmental)		
Tarte Flambée au Saumon	G - L - P	14.00
(Oignons, Crème, Saumon, Ciboulette)		
Tarte Flambée Végétarienne	G - L	10.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Tarte Flambée Végétarienne Gratinée	G - L	11.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Margherita (Tomate, Mozzarella)	G - L	9.00
Prosciutto e Funghi	G - L - SUL	10.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)		
Napoli (Tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres)	G - L - P	11.00
Quattro Formaggi	G - L	12.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental)		
Cinque Formaggi	G - L	13.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental, Gorgonzola)		
Quattro Stagioni	G - L	13.00
(Tomate, Mozzarella, Courgettes, Poivrons, Cœur d'artichaut, Champignons)		
Rucola e Crudo	G - L	15.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon Cru DOP San Daniele ou Parma, Roquette)		
Pizza Blanche	G - L	15.00
(Pâte à Pizza Nature, Huile d'Olives, Carpaccio de Bœuf, citron Roquette, Parmesan)		
Gamberetti (Tomate, Mozza, Crevettes, Courgettes, ail)	G - L - CR	15.00
Pizza Tartuffo Nero e Pancetta	G - L - SUL	17.00
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes Noires et Pancetta)		
Pizza Bianca Al Salmone	G - L - P	15.00
(Mozzarella, Crème Epaisse, Ciboulette, Saumon)		

Tous nos plats sont maison, fabriqués sur place à partir de produits bruts.
 (Hormis Beackaoffa préparé par notre Boucher.) Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 % *

SUGGESTIONS DU MOMENT

MENU DECOUVERTE A 29 €

Salade de Jeunes Pousses, Œuf Poché et champignons sautés - -O

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes G-O-L

Tiramisu Maison L

MENU DEGUSTATION A 39 €

Sélection de Charcuterie Fine Italienne SUL

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes G-O-L

Tagliata de Bœuf « alla Fiorentina »
(Aiguillette dans l'Entrecôte, Roquette et Parmesan) L

Panna Cotta Maison L

MENU PICCOLINO 8 €

Assiette de Jambon Cru ou Cuit SUL

Pâtes façon Bolognese G

Glace 2 Boules au Choix

Ecritures vertes = PLATS VEGETARIENS

Tous nos plats sont maison, fabriqués sur place à partir de produits bruts.
(Hormis le Beackaoffa préparé par notre Boucher.)

Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 % *