

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

			A Partager Pour l'Apéro
Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	13.50	18.00
Terrine de Foie Gras Maison Mariné au Martini		13.50	18.00
Salade Gourmande Vitaminée..... (Jeunes Pousses, Herbes Fraiches, Légumes et Agrumes du moment, Fruits Secs...)	C-MO-CEL	13.50	
Gravelax de Saumon Mariné aux Herbes et Agrumes	L-P-	13.50	
Couteaux de Mer en Persillade	M	13.50	

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes	G-O-L	18.00
Spaghetti aux Couteaux de Mer (Spaghetti Couteau selon arrivage, Persillade, Piment d'Espelette)	G- M	18.00
Risotto aux Morilles	G- L	18.00
Caserecci al Nduja (saucisse fraîche piquante, Tomate) (Pâtes courtes, Sauce Tomate à la Saucisse Fraiche épicée)	G-SUL	17.00
Tagliatelle al Salmone (Pâtes Fraiches au saumon, crème et sauce tomate mijotée)	G-O-L-P	18.00

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe Rôti, Salade d'Epinards 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) Sauce et Supplément : 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
Steak Tartare Minute Préparé sous vos yeux	Mo- O	19.00
Tartare de Bœuf à la Truffe de Toscane Préparé sous vos yeux (Nos tartares sont servis avec frites et Toast)	G	25.00
Joue de Veau Braisée aux Champignons de Saisons, Polenta et légumes du jour		22.50
Beackaoffa, Salade Verte (Préparé par notre Boucher)		18.00
Choucroute Alsacienne (Choux cuisiné maison au Riesling, Garniture de Saucisses et Viandes Fumées)		18.00

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	12.00
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 Parma	G - L	15.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, 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	17.50
(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

- *Salade Tiède de Lentilles et Saucisse Fumée du Frioul* 15.-
- *Caserecci aux Scampi Flambés à la Vodka* 18.-
- *Petites Escalopes Sauce au Foie Gras* G-L 22.-
(Polenta et Légumes du Moment)
- *Café Gourmand (3 vrais desserts + café ou thé)* 9.-

MENU DECOUVERTE A 29 € **« BIENVENUE A L'HOTEL »**

Ravioli aux Truffes Sauce Crémeuse -G-O-L

Dos de Cabillaud Sauce au Riesling L
Lit de Choucroute et Légumes du Moment

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 Sauce Tomate Maison ou Pâtes au Saumon G / P-L

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 % *