

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

			A Partager Pour l'Apéro
Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	11.00	18.00
Terrine de Foie Gras Maison au Martini		16.00	21.50
Dôme de Saumon aux Courgettes et Fromage frais	L – P	14.00	
Focaccia aux Légumes, Salade Verte (Pizza à pâte épaisse, Tomate, Mozzarella, Légumes grillés)	G – L	14.00	

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes <i>Vue à la télé dans Bienvenue à l'Hôtel sur TF1</i>	G-O-L	19.00
RAVIOLI DELLA NONNA <i>Ravioli de fromage Frais, Blettes du jardin et menthe fraîche, Sauce Tomate Ces Pâtes ont fait une partie du succès de la Trattoria Fancello à Masevaux C'est ma Maman en personne qui les a préparées pour vous !</i>	G O - L	19.00
Rigatoni a l'Nduja <i>(Pâtes, Sauce Tomate, Saucisse Fraiche Calabraise Piquante)</i>	G- SUL	18.00
Spaghetti alla Carbonara (Les vrais sans crème) Œuf, Pecorino, Guanciale, poivre	G - O - SUL	18.00
Fregola Sarda Mare e Monti <i>(Champignons, Tomates Cerises, Scampi, Encornet, Poutargue)</i>	Cr- G	25.00
<i>Spaghetti alle Cozze</i> Moules, Coques, Sauce Tomate	G – M	19.00

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe à la Plancha, Légumes du Jour	Mo	25.00
Filet de Cabillaud Rôti, Légumes du jour	P-	25.00
Osso Bucco de Veau, Légumes du Jour		25.00
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha (400 gr) <i>(Race à Viande Française) Sauce et Supplément : Morilles à la Crème 4 €</i>	L	25.00
Escalope Pannée à la Milanaise <i>(Pâtes sauce tomate Maison ou Frites, Salade)</i>	G – Mo	18.00

Ecritures vertes = PLATS VEGETARIENS ou Sans VIANDE

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 %

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	15.00
(Oignons, Crème, Saumon, Ciboulette)		
Tarte Flambée Végétarienne	G - L	12.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Tarte Flambée Végétarienne Gratinée	G - L	13.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Margherita (Tomate, Mozzarella)	G - L	10.00
Prosciutto e Funghi	G - L - SUL	12.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)		
Napoli (Tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres)	G - L - P	13.00
Quattro Formaggi	G - L	13.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental)		
Cinque Formaggi	G - L	14.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental, Gorgonzola)		
Quattro Stagioni	G - L	15.00
(Tomate, Mozzarella, Courgettes, Poivrons, Cœur d'artichaut, Champignons)		
Rucola e Crudo	G - L	16.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon Cru Sarde, Roquette)		
Pizza Tartufo Nero e Pancetta	G - L - SUL	19.00
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes Noires et Pancetta)		
Pizza Tartufo Nero e Carciofi	G - L -	19.00
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes d'été et Cœur d'Artichaut)		
Pizza Bianca Al Salmone	G - L - P	16.00
(Mozzarella, Crème Epaisse, Ciboulette, Saumon)		

<p><i>Pinsa Romana Bianca al Tartufo Nero e Pancetta</i> G-L 19.- <i>(Crème Fraîche, Crème de truffes, Mozzarella, Carpaccio de Truffes de Toscane, et Pancetta de Sardaigne)</i></p>

Nos Desserts

<i>Tiramisu « della Casa » au Café et Amaretto</i>	7.-
<i>Torche aux Marrons Maison</i>	8.50
<i>Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	6.-
<i>Café Gourmand (café, Déca, ou thé)</i>	9.-
<i>Dame Blanche (Glace Vanille, Chocolat chaud)</i>	6.50
<i>Sorbet Maréchal (Sorbet Citron + Marc de Gewurtz)</i>	6.50
<i>Coupe Amarena (Glace Vanille et Cerise confites)</i>	7.50
<i>Fondant au chocolat et Glace Vanille</i>	7.50
<i>Coupe de Glace ou de Sorbet (3 boules)</i>	5.50
<i>(Vanille, Stracciatella, Rhum Raisins, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Mirabelle, Mangue, Replisse)</i>	
<i>Assiette de Fromages du Moment</i>	7.50
<i>Munster Fermier</i>	4.50-