

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

			A Partager Pour l'Apéro
Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	13.00	18.00
Terrine de Foie Gras Maison au Martini		19.00	26.00
Velouté de Légumes en Cappuccino	L	8.00	<i>en Plat</i> 14.00
Frutti di Mare alla Marinara	Mo-	14.00	
<i>Calamars, Supions, Moules et Crevettes, Mijotés au vin blanc et à la Tomate, Piment Léger</i>			
Feuilleté à la Forestière	G-L	13.00	
<i>Croûte Maison, Assortiment de Champignons à la Crème</i>			

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes	G-O-L	19.00	
<i>Vue à la télé dans Bienvenue à l'Hôtel sur TF1</i>			
RAVIOLI DELLA NONNA	G O- L	19.00	
<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>			
Spaghetti alla Marinara	G- Mo	19.00	
<i>Calamars, Supions, Moules et Scampi, Mijotés au vin blanc et à la Tomate, Légèrement Pimenté</i>			
Linguine Artigianali, Ristretto di Cozze e Vongole, Bottariga	G- Mo	25.00	
<i>Pâtes Artisanales, Moules, Coques, Tomates Cerises en Réduction, Poutargues et Gambas Rôtie</i>			

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe à la Plancha, Légumes du Jour	Mo	25.00	
Filet de Poissons du Jour Rôti au Four, Sauce au Riesling	P-L	25.00	
<i>Osso Bucco de Veau à la Tomate, Légumes du Jour</i>		25.00	
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha		25.00	
<i>(Race à Viande Française) Sauce et Supplément : Sauce Forestière 4 € L</i>			
Escalope Pannée à la Milanaise	G	18.00	
<i>(Pâtes sauce tomate Maison G – ou Frites, Salade L – M</i>			
Filet Mignon aux Champignons des Bois	G - L	25.00	
Choucroute Garnie Ou Beackaoffa		21.00	

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 (Oignons, lardons, Crème)	G - L	9.00
Tarte Flambée Gratinée (Oignons, lardons, Crème, Emmental)	G - L	10.00
Tarte Flambée Forestière (Oignons, lardons, Crème, Champignons de Paris)	G - L	10.00
Tarte Flambée Forestière Gratinée (Oignons, lardons, crème, Champignons de Paris, Emmental)	G - O - L	11.00
Tarte Flambée Végétarienne (Oignons, Crème, Courgette, Aubergine, champignons frais)	G - L	13.00
Tarte Flambée Végétarienne Gratinée (Oignons, Crème, Aubergine, Courgette, champignons frais)	G - L	14.00
Margherita (Tomate, Mozzarella)	G - L	11.00
Prosciutto e Funghi (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)	G - L - SUL	13.00
Napoli (Tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres)	G - L - P	14.00
Quattro Formaggi (Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental)	G - L	14.00
Pizza Vegetariana (Tomate, Mozzarella, Courgettes, Aubergines, Cœur d'artichaut, Champignons)	G - L	16.00
Rucola e Parma (Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette)	G - L	16.00
Pizza Tartufo Nero e Pancetta (Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes Noires et Pancetta)	G - L - SUL	23.00
Pizza Tartufo Nero e Carciofi (Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes d'été et Cœur d'Artichaut)	G - L -	23.00

Pinsa Romana Bianca al Tartufo Nero e Pancetta G-L 23.-
(Crème Fraîche, Crème de truffes, Mozzarella, Carpaccio de Truffes de Toscane, et Pancetta de Sardaigne)

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 %