

ENTRÉE

entrée plat

PROSCIUTTO DI PARMA (F.LLI SPIGAROLI) RISERVA 24 MESI 18€ 25€
CON BURRATA PUGLIESE E CROSTONE DI PANE
CON MELANZANE SOTT'OLIO

*Jambon de Parme (Frères Spigaroli) réserve 24 mois servi avec burrata
des Pouilles et croûton de pain aux aubergines marinées à l'huile*

ZUPPA DI CECI ALLA MARINARA. 16€ 26€
(COZZE, CALAMARI, CODE DI GAMBERO)

*Soupe de pois chiches "alla marinara"
(moules, calamars, scampis)*

FRITTATINA DI SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 14€ 19€
CON SCAMORZA AFUMICATA

SU COULIS DI POMODORO FRESCO E BASILICO
*Omelette de spaghetti à la napolitaine avec scamorza fumée
sur coulis de tomates fraîches et basilic*

GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA 16€ 24€
CON INSALATINA DI PUFARELLE ALLA ROMANA

(SALSA DI ACCIUGHE) E CROSTINI DI PANE
*Noix de veau cuite à basse température accompagnée
de chicorée à la romaine (sauce anchois) et croûtons de pain*



PÂTE &...

TROFIE CON CREMA DI CIME DI RAPA, PESCE SPADA 22€
E GRANELLA DI PANE AROMATICO

*Trofite à la crème de broccoli-rave, espadon
et chapelure de pain aromatisé*

RISOTTO ACQUERELLO MANTECATO AL RADICCHIO 22€
ROSSO DI TREVISO E GORGONZOLA DOLCE

*Acquerello risotto crémeux à la chicorée de Trévise
et gorgonzola doux*

LASAGNETTA AL RAGU' BIANCO TOSCANO 22€
(MAIALE, VITELLO, POLLO) SU CREMA DI CARCIOFI

*Lasagnes à la sauce blanche toscane (porc, veau, poulet)
sur crème d'artichauts*

PAPPARDELLE TRAFILATE AL BRONZO 21€
AL RAGU' DI SELVAGGINA

Pappardelle tréfilées au moule en bronze sauce gibier

MENU' BAMBINI/PLATS ENFANTS

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO / "Gnocchi" à la sauce tomate 12€

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE / Escalope de poulet à la milanese 12€

PLAT PRINCIPAL

STINCO D'AGNELLO BRASATO CON PATATE 31€
PRESSATE AL PREZZEMOLO E FINOCCHIO BOLLITO

*Souris d'agneau braisé, écrasée de pommes de terre
au persil et fenouil*

PESCATO DEL GIORNO CON VELLUTATA DI 33€
FAGIOLI CANNELLINI E CIME DI RAPA SALTATE
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

*Poisson du jour avec haricots "cannellini" velouté
et broccoli-rave sautés ail, huile et piment*

FILETTO DI CINGHIALE LEGGERMENTE ROSOLATO 33€
CON CREMA DI CASTAGNE, PUREA DI ZUCCA
E ZUCCHINE AL NATURALE

*Filet de sanglier légèrement poêlé servi avec crème de
marrons, purée de potiron et courgettes naturelles*

BACCALÀ FRESCO COTTO AL VAPORE CON SALSA 31€
MEDITERRANEA E LE SUE VERDURINE

*Morue cuite à la vapeur avec sauce méditerranéenne
et ses légumes*



FROMAGE

petit grand

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ITALIANI 12 € 18€

Assortiment de fromages italiens

DESSERT

TRILOGIA DI DESSERT (CANNOLO - PANNA COTTA 13€
AL FRUTTO DELLA PASSIONE -
ZUPPETA DI CIOCCOLATO BIANCO)

*Trilogie de desserts (cannolo - panna cotta au fruit
de la passion - nage de chocolat blanc)*

ZUPPETA DI CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT 10€
AL NATURALE CON FRUTTI ROSSI

*Nage de chocolat blanc et yaourt naturel
et fruits rouges*

TIRAMISU' AL BICCHIERE 10€

Tiramisu 'au verre

CANNOLI ALLA SICILIANA FARCITI CON 10€
RICOTTA E PISTACCHI DI BRONTE

Canoli siciliens farcis avec ricotta et pistaches de Bronte