

Antipasti da condividere

En solo ou à partager, laissez-vous surprendre par des plats généreux !

MISTO DI SALUMI	11,00
Jambon italien affiné 18 mois, Spianata Piccante, Porchetta, Mortadella, piment doux lombard, micro-beurre	
ANTIPASTI DI MARE	13,00
Crevettes, calamars, palourdes, persil, céleri branche, citron de Sicile, huile d'olive	
BRUSCHETTA TRICOLORE	9,50
Tomates fraîches, Stracciatella & pesto	
FRITTO MISTO ALL'AMALFITANA	11,00
Calamars frits, crevettes tempura décortiquées, courgettes, anchois, ail, huile et citron	
BURRATA CÂPRESE	9,00
Burrata Di Bufala, tomates cerises, huile d'olive, basilic, pesto	
MÉDAILLON DE FOIE GRAS AU PINEAU DES CHARENTES	11,00
Brioche maison, oignons caramélisés & fleur de sel	

Antipasti Mare e Monti

2 PERSONE 20,90€ / 4 PERSONE 34.90€ / 6 PERSONE 49.90

Jambon italien affiné 18 mois, Spianata Piccante, Porchetta, Mortadella, Crevettes, calamars, palourdes, persil, céleri branche, citron de Sicile, huile d'olive, piment doux lombard, microbeurre

Insalata

Découvrez nos salades artisanales faites avec des produits frais !

INSALATA CAESAR	15,00
Feuilles de saison, tomates d'antan, croustillant de poulet, oignons rouges, croûton, tomates confites, pétales de grana padano & sauce Caesar	
INSALATA SALMONE E AVOCADO	16,50
Feuilles de saison, tomates d'antan, tartare de saumon mariné, lamelles d'avocat, graines de sésame, crème onctueuse mascarpone, citron de Sicile & cébettes	
INSALATA ITALIENNE	16,50
Feuilles de saison, tomates d'antan, Burrata crémeuse, tranche de jambon italien affiné 18 mois, tomates confites, basilic, pesto vert & vinaigrette.	
INSALATA CAMEMBERT RÔTI DI BUFALA (150G)	16,50
Feuilles de saison, tomates d'antan, pommes de terre grenaille rôties, charcuteries italiennes, croûtons, camembert di bufala rôti au miel & vinaigrette, camembert de 150G au lait de bufflone des Pouilles	

I Piatti Imperdibili dello Chef

PACCHERI TARTUFO & BURRATA	17,00
Paccheri, crème de truffe, burrata crémeuse, pétales de grana padano, tomates confites	
LASAGNA	15,50
Lasagnes maison, bolognaise, béchamel, Mozzarella fior di latte et ses feuilles de saison	
CARBONARA ORIGINALE ALL' ITALIANA	15,00
Tagliatelles fraîches, Guanciale flambé au vin blanc, persil, Grana Padano et jaune d'oeuf	
RISOTTO ALL' AMAFITANA	18,00
Risotto, crevettes, calamars, palourdes, persil, huile d'olive, ail, vin blanc, sauce tomate	
RISOTTO POTIRON & SALSICCIA	16,50
Risotto à la crème de potiron, saucisse	
GNOCCHI SIESTA	18,00
Gnocchis, sauce forestière, crème de truffe, camembert di bufala	