

LES ENTRÉES

FEGATINI, ALBIOCOCHE, ROSMARINO FOIES DE VOLAILLE POÊLÉS, ABRICOTS, CRACKERS AU ROMARIN	9€
MERLUZZO ALLA CAMOMILLA, POMODORI, AVOCADO CABILLAUD POCHÉ À LA CAMOMILLE, TOMATES, ÉMINCÉ DE CÉBETTES, MOUSSE D'AVOCAT	14€
VITELLO TONNATO TRANCHES DE VEAU CUITES, SAUCE AU THON ET CÂPRES	13€
MOZZARELLA DI BUFALA MOZZARELLA DE BUFFLONE, SALADE DE ROQUETTE, TOMATES CERISES ET PESTO	13€
ZUPPA FREDDA DI PISELLI E ZUCCHINE, CAPRINO SOUPE FROIDE DE PETITS POIS ET COURGETTES, CRÈME DE CHÈVRE	11€
POLIPO, PATATE, CIPOLLE SALADE DE POULPES ENTIERS, DÉS DE POMMES DE TERRE, ÉMINCÉ D'OIGNONS ROUGES	13€
INSALATINA ESTIVA, CAPESANTE E PISTACCHI ÉMINCÉS DE SAINT JACQUES SNACKÉS, SUR SALADE FRAICHEUR { POUSSÉS D'ÉPINARDS, POIS GOURMANDS, FRAMBOISES ET PISTACHES }	15€

LES PÂTES { TOUTES NOS PÂTES SONT FAITES MAISON }

GNOCCHI DI RICOTTA, COZZE E SALICORNIA "GNOCCHI" À LA RICOTTA, MOULES LÉGÈREMENT AILLÉES, SALICORNES, TOMATES CERISES	18€
RAVIOLI ALLA CODA DI ROSPO E PANCETTA, CREMA DI STRACCIATELLA "RAVIOLI" FARCIES À LA LOTTE ET PANCETTA BRAISÉE, CRÈME DE STRACCIATELLA	22€
TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO E VERDURE "TAGLIATELLE" AU RAGOÛT DE VIANDE DE BOEUF, AUX LÉGUMES DE SAISON	16€
MALTAGLIATI AI GAMBERI, ZENZERO E AGRUMI "MALTAGLIATI" AU GAMBAS POÊLÉES, GINGEMBRE, SAUCE AUX AGRUMES	18€
RISOTTO CARNAROLI ALLA BARBABIETOLA, FAVE, PECORINO "RISOTTO CARNAROLI" À LA CRÈME DE BETTERAVES, FÈVES, PARSEMÉ DE PECORINO RAPÉ (20 MINUTES)	20€

LES PLATS

CONIGLIO AL LIMONE E TIMO, GIARDINIERA ALL'AGRO LAPIN MIJOTÉ AUX ZESTES DE CITRON, THYM, AIL, RATATOUILLE À LAIGRE DOUX	17€
TAGLIATA DI MANZO, PATATE, CREMA DI PREZZEMOLO ÉMINCÉ DE FAUX-FILLET ET SA PERSILLADE, POMMES DE TERRE RATTES SAUTÉES	23€
TONNO CROCCANTE, CAROTE SCALOGNO E MELE GLASSATI THON MI-CUIT EN CROÛTE D'HERBES, ÉCHALOTES CAROTTES ET POMMES "FRUIT" CONFITS	20€
BRANZINO "SPADELLATO", FAGIOLINI, BURRO NOCCIOLA AI CAPPERI FILET DE BAR POÊLÉ, BEURRE NOISETTE PARFUMÉ À LA FLEUR DE CÂPRES, HARICOTS VERTS	19€

FORMAGGIO

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI MISTI 14€
ASSORTIMENT DE FROMAGES

DOLCI { TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON }

TIRAMISU' 9€
TIRAMISU AU CAFÉ ET MARSALA

PESCA AL VINO ROSSO, CIOCCOLATO, AMARETTO 10€
PÊCHE POCHÉE AU VIN ROUGE ET SA MOUSSE AU CHOCOLAT, BISCUITS À L'AMARETTO

SEMIFREDDO AL CAMELLO PRALINATO 10€
SEMIFREDDO AU CAMEL PRALINÉ, CRÈME PATISSIÈRE À LA NOISETTE

PANNA COTTA, FRUTTI ROSSI, CROCCANTE 10€
PANNACOTTA NATURE, AUX FRUITS ROUGES, CRUMBLE À LA CANNELLE

COMPOSTA DI MELE E RABBARO 9€
COMPOTE DE POMMES ET RHUBARBE, CRUMBLE À LA CANNELLE, GLACE À LA FLEUR DE LAIT

FANTASIA DI DOLCI 13€
{ TIRAMISU, CORLEONE, PANNACOTTA }

******* PRIX NETS EN EUROS *******