

ANTIPASTI
(Entrées)

Bruschetta (<i>pain de campagne au noix, tomates cerises, billes des mozzarella de bufflonne, tapenade d'olives</i>)	15€
Burrata 125g (tomates anciennes)	16€
Carpaccio di manzo al pepe di Sichuan (<i>salade roquette, parmesan, poivre du Sichuan</i>)	16€
Tortello di bresaola (<i>Tortello de bresaola farcit avec ricotta ciboulette et noix, chips d'ananas sur lit de mâche</i>)	20€
Farandola di antipasti (<i>charcuterie, mozzarella de bufflonne, légumes grillées</i>) pour 2 personne	25€

Primi Piatti
(Pâtes)

Spaghetti alle vongole (<i>palourde</i>)	23€
Paccheri alla norma (<i>sauce tomate, aubergines, ricotta, basilic</i>)	16€
Tagliolini limone e scampi (<i>pâtes fraîche, crème de citron et tartare de langoustine</i>)	24€
Spaghetti bottarga e stracciatella (<i>poutargue et stracciatella</i>)	22€
Risotto dello Chef	22€

Pesce

(Poissons)

Calamari alla plancha (*calamars à la plancha, sur chutney de tomate, salade de tomates cerises, câpres, olives et radis rose*) **23€**

Branzino (*filet de bar, crème de céleri rave et asperges, tartare d'asperges et pesto, asperges entières au beurre*) **25€**

Carne

(Viandes)

Entrecôte à la plancha 400g **25€**

Scaloppina del momento (*selon l'envie du chef*) **23€**

1° accompagnement offert

2° accompagnement en supplément **3€**

Accompagnement (*frites maison, légumes grillée, purée de pomme de terre, mesclun de salade*)

Dolce

(Les desserts)

Mousse au chocolat **8€**

Carpaccio d'ananas **9€**

Salade de fruits coupés à la minute **12€**

Tiramisu **10€**

Panna Cotta **9€**

Tarte aux pommes **10€**

Café Gourmand ou the gourmand +2€ **10€**

Gelati Pozzetto

(Les glaces Pozzetto)

1 Boule 5€

2 Boule 10€

3 Boule 15€

Pistacchio (Pures pistaches italienne. Pas de compromis et pas de colorants artificiels)

Nocciola (On utilise des noisettes du territoire italien, où l'on cultive une variété qui diffuse son goût délicat et son parfum unique)

Fiordilatte (La "Fleur de Lait", le goût du lait frais, c'est un pur bonheur à déguster)

Gianduia (Le chocolat noisette typique de la ville de Turin qui peut se vanter d'avoir été la première en Italie à découvrir l'or noir)

Ciocolato fondente (La glace au chocolat traditionnelle italienne, pour savourer toute sa puissance)

Caffé (Torréfié selon la vraie tradition italienne)

Cassata (Gâteau typique Sicilien à la ricotta fraîche avec du confit et l'essence de fleur d'oranger)

Stracciatella (Le parfum le plus typique Italien, des petits morceaux de chocolat noyés dans notre onctueuse glace au lait frais)

Yogurt (Le goût frais du Yaourt)

Citron

Fraise

Parfum du moment

La petite histoire... de goût avant tout !

Comme tous les produits alimentaires, la glace est meilleure si elle est fabriquée quotidiennement à partir de produits frais et de haute qualité et si le processus de fabrication respecte les principes de la fabrication artisanale. La vraie glace artisanale maximise le goût et l'onctuosité selon un équilibre garanti par des caractéristiques techniques, des ingrédients et un processus de fabrication particuliers à l'artisanat.

Les préparations réalisées dans notre laboratoire avec un cycle de pasteurisation et de congélation garantissent une onctuosité supérieure, un pourcentage d'air dans la glace très limité. Ce qui signifie que la vraie quantité de glace que l'on sert est supérieure à celle des produits industriels qui est « gonflée » avec de l'air.

Prix nets en euros, service compris

La maison n'accepte pas les chèques et ne rend pas la monnaie sur les tickets restaurant

Toute notre carte est faite maison