

NOUVELLE  
CARTE DE PRODUITS

## LES ENTREES



- BURRATINA PUGLIESE AOP ET SON CARPACCIO DE TOMATE** 11.80€  
Mozzarella au cœur crémeux des Pouilles AOP sur carpaccio de tomates rondes, roquette et sauce *ortolina*
- LE POTAGER GOURMAND** 10.50€  
Assiette végétarienne bien gourmande composée de courgettes et aubergines grillées, poivron rouge au four, tomate gratinée, tomates séchées et artichauts à la romaine, servi sur un lit de salade de mesclun et roquette
- GRANDE ANTIPASTO VIA DEL GUSTO (à partager, ou pas...)** 17.50€  
Jambon de Parme AOP, aubergines et courgettes grillées, Mozzarella di Bufala Campana AOP, Bresaola della Valtellina IGP, éclats de Parmigiano Reggiano AOP et crème au balsamique de Modène IGP, tomates séchées, artichauts à la romaine, accompagné de pain à pizza chaud
- MILLEFEUILLE D'AUBERGINES VIA DEL GUSTO** 11.50€  
Aubergines grillées, crème de tomates séchées et ricotta, origan, basilic frais et Pecorino Romano AOP
- CARPACCIO DE BRESAOLA IGP** 13.80€  
Fines tranches de Bresaola IGP de la Valtellina, champignons de Paris émincés, thym, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, le tout agrémenté d'huile d'olive vierge extra de Toscane à la truffe blanche
- TARTARE DE SAUMON FRAIS ET AVOCAT** 13.80€  
Saumon frais haché au couteau agrémenté d'oignon rouge de Tropea au vinaigre de framboise, fines herbes, sauce au basilic et brunoise d'avocat

## LES PATES

- RIGATONI ALLA PIEMONTESE** 15.00€  
Pâtes courtes au ragout de veau au couteau, champignons de Paris, crème fraîche, thym, persil, ail, vin rouge et Parmigiano Reggiano AOP
- LINGUINE AUX PALOURDES NAPOLI VERACE** 18.00€  
Linguine *al dente* dans un juteux sauté de palourdes comme si vous étiez à Naples
- GNOCCHI A LA CREME DE GORGONZOLA, POIRE CONFITE ET CERNEAUX DE NOIX** 14.50€
- TAGLIATELLE AU RAGOUT TRADITIONNEL DE BOLOGNE** 14.50€  
Oubliez tout ce que vous avez pu goûter avant et découvrez la vraie et unique recette du ragout de Bologne
- FUSILLI ALLA CRUDAÏOLA** 14.00€  
Pâtes courtes, Mozzarella *fior di latte* AOP, tomates Pachino, ail, basilic et huile d'olive vierge extra
- TAGLIATELLE AU SAUMON FRAIS ET CREME AU PESTO DE ROQUETTE ET BASILIC** 15.00€

## LES RISOTTOS

- RISOTTO MARE E MONTI** 22.50€  
Riz Carnaroli aux asperges, champignons de Paris, gambas et crevettes
- RISOTTO AUX FRAISES ET NOIX DE ST-JACQUES** 22.50€  
Laissez vous séduire par notre mythique risotto qui fait son grand retour sur nos tables !

Ouvert 7/7  
Service continu

Origine de nos viandes : France et UE – Poisson d'arrivage

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



# LES PLATS



<b>LA PECHE DU JOUR</b>	<b>22.50€</b>
Le meilleur du poisson d'arrivage élaboré par notre Chef pour une recette bien gourmande	
<b>NOIX DE VEAU A LA CREME DE FOIE GRAS ET REDUCTION AU VIN DE MARSALA</b>	<b>22.50€</b>
La rencontre entre un produit phare français et le parfum du sud italien	
<b>LE 300g D'ENTRECOTE DE BŒUF</b>	<b>18.80€</b>
Belle entrecôte de bœuf au romarin et sel rose de l'Himalaya sur nid de roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	
<b>SALTIMBOCCA A MODO NOSTRO</b>	<b>22.50€</b>
Nous avons réinterprété cet incontournable de la cuisine romaine : des paupiettes de veau poêlées garnies de jambon de Parme AOP, sauge et fromage de chèvre, accompagnées d'une purée de céleri-rave au fromage Pecorino Romano AOP et poivre noir concassé	
<b>PEPOSO ALL'IMPRUNETINA</b>	<b>18.80€</b>
Joues de bœuf bien fondantes mijotées patiemment cinq heures dans du vin Chianti DOC et relevées aux graines de poivre noir (recette de la tradition de la Renaissance toscane)	
<b>SALADE PRINTANIERE DE POULET FERMIER MARINE ET POELE</b>	<b>16.50€</b>
Une salade parfumée et croquante et des tendres bouchées de poulet fermier bien fondantes pour une assiette dans la légèreté et la fraîcheur	

# LES PIZZAS

Pour nos pizzas, nous avons sélectionné les meilleurs produits issus du savoir faire italien :  
les farines MOLINO SPADONI, la mozzarella Fior di latte AOP SABELLI, la tomate San Marzano MUTTI

<b>MARGHERITA</b> Tomate San marzano, mozzarella, origan et basilic frais	<b>10.20€</b>
<b>MR PARMIGIANO ET SES TROIS COPAINS</b>	<b>13.80€</b>
Parmigiano Reggiano AOP, Taleggio et Gorgonzola AOP, tomate San Marzano, mozzarella	
<b>REGINA</b>	<b>13.80€</b>
Jambon blanc cuit au torchon, champignons de Paris, tomate San Marzano, mozzarella et origan	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>13.80€</b>
Des filets de tomate San Marzano, mozzarella, aubergines, artichauts à la romaine, champignons de Paris, courgettes et poivrons au romarin	
<b>MARGHERITA « EXTRA »</b>	<b>13.80€</b>
Mozzarella di Bufala Campana AOP, sauce et filets de tomate San Marzano, mozzarella, origan et basilic frais	
<b>PARMA</b>	<b>14.80€</b>
Jambon de Parme AOP, tomate San Marzano, mozzarella, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	
<b>CALZONE</b>	<b>14.80€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc cuit au torchon, œuf et origan	
<b>DIAVOLA</b>	<b>14.80€</b>
Mozzarella, Scamorza fumée AOP, Spianata calabrese (saucisson piquant)	
<b>BRONTE</b> Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, origan, pistache de Bronte et miel d'acacia	<b>14.80€</b>

# LES DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés par notre Chef pâtissier

<b>LE TIRAMISU CLASSICO AU CAFÉ</b>	<b>8.20€</b>
<b>TIRAMISU DEL BLOCCO</b>	<b>9.20€</b>
Tiramisù à la crème de chocolat noisette <i>gianduja</i> de la ville de Turin et amandes effilées	
<b>CHEESECAKE VIA DEL GUSTO</b>	<b>9.20€</b>
Notre dessert à la cuillère façon cheesecake : du croustillant spéculos au parfum de fleur d'orange, une crème onctueuse de mascarpone et ricotta, des fraises fraîches et quelque éclat de chocolat noir	
<b>CAFE GOURMAND A L'ITALIENNE</b>	<b>10.80€</b>
Café ou thé accompagné de mignons de tiramisù au café, panna cotta et cannolo sicilien	
<b>CANNOLO SICILIEN ENROBE DE CHOCOLAT NOIR FOURRE A LA CREME DE MASCARPONE ET MANGUE ET SA MARMELADE TIEDE DE FRAISES</b>	<b>9.20€</b>
<b>PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES CONFITS</b>	<b>8.20€</b>

