

LES ENTREÉS

BURRATINA PUGLIESE AOP ET SON CARPACCIO D'ORANGE

Mozzarella au cœur crémeux des Pouilles AOP, fines tranches d'orange, pesto de roquette et pignons de pin, zestes caramélisés d'orange et citron, ciboulette et crème balsamique de Modène

11.80

LE POTAGER GOURMAND

Assiette végétarienne bien gourmande composée de rouleaux de courgettes farcies de ricotta et zestes de citron, aubergines grillées, poivrons au four, tomates séchées et artichauts à la romaine, le tout servi sur un lit de salade de mesclun et roquette

11.80

♥ LA DOTTA BOLOGNA (Idéal à partager)

Dans une gaufre de pain à pizza, un plat à partager composé de Mortadella Bologna IGP pistachée, Mozzarella di Bufala Campana AOP, tomates séchées, olives noires, mesclun et copeaux de parmesan

17.80

TARTARE DE DORADE ROYALE

Filet de dorade haché au couteau agrémenté de ciboulette ciselée, brunoise de kiwi, menthe, fenouil, jus de citron, poivre noir et huile d'olive extra vierge

13.80

♥ L'ŒUF ET LA TRUFFE

Un œuf au plat à la truffe noire d'été (Tuber Aestivum) servi sur un lit de gnocchis à la romaine (préparés avec de la semoule et du fromage)

14.80

MOULES SAUTÉES "ALLA TARANTINA"

Moules fraîches, tomates rondes, brocolis, sauce au safran légèrement pimentée, croûtons de pain

11.80

LES PATES

BUCATINI "ALLA PONZIO PILATO" **16.80**
Pâtes longues, safran de L'Aquila, oignons rouges de Tropea, ragoût de noix de veau au couteau, une cuillère de crème fraîche et un peu de parmesan

LINGUINE AUX PALOURDES NAPOLI VERACE **18.80**
Linguine al dente dans un juteux sauté de palourdes comme si vous étiez à Naples

TAGLIATELLE "ALLA BOSCAIOLA" **14.80**
Tagliatelles aux œufs, une crème forestière à base de champignons de Paris et lardons fumés, ail et persil, crème au balsamique de Modène

♥ TAGLIATELLE AU RAGOUT TRADITIONNEL DE BOLOGNE **14.80**
Oubliez tout ce que vous avez pu goûter avant et découvrez la vraie et unique recette du ragoût de Bologne

FUSILLI "ALLA CARBONARA" D'ARTICHAUTS FRAIS **16.80**
Pâtes courtes, émulsion au fromage Pecorino et jaune d'œuf, artichauts frais poêlés, un peu de poivre noir concassé



TAGLIATELLE "ALLA ARISTIDE" AU PARFUM D'AGRUMES DE SICILE **16.80**
Tagliatelle aux œufs, gambas poêlés, courgettes, oignons, tomates cerise, zestes d'orange et citron, ail et persil

LES RISOTTOS

RISOTTO MARE E MONTI **22.50**
Riz Carnaroli aux asperges, champignons de Paris, gambas et crevettes

RISOTTO "ALLA TREVIGIANA" **22.50**
Riz Carnaroli, chicorée de Trévise, cerneaux de noix, fromage Robiola, un peu de crème fraîche et du bon parmesan

LES PIZZAS

MARGHERITA Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et basilic frais	11.20
MR PARMIGIANO ET SES TROIS COPAINS Parmigiano Reggiano AOP, Taleggio et Gorgonzola AOP, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte	13.80
REGINA DI CUORI Jambon blanc cuit au torchon, champignons de Paris, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et origan	13.80
ORTOLINA (Végétarienne) Des filets de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, artichauts à la romaine, champignons de Paris, courgettes et poivrons au romarin	14.80
MARGHERITA « EXTRA » Mozzarella di Bufala Campana AOP, sauce et filets de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, origan et basilic frais	13.80
MARIA LUGIA Jambon de Parme AOP, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	15.80
CALZONE Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc cuit au torchon, œuf et origan	15.80
 DANTESCA : L'INFERNO E IL PARADISO Mozzarella fior di latte, Scamorza fumée AOP, poivrons au four, salami piquant artisanal bio du maître charcutier Gombitelli au piment d'Inde Naga Morich	15.80
 PETRONIANA Base ricotta di bufala et mozzarella fior di latte, Mortadella Bologna IGP, pistache de Bronte AOP, crème de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois d'affinage et truffe noire d'été en carpaccio	18.80

LES PLATS

LA BELLE PÊCHE DU JOUR Le meilleur du poisson d'arrivage élaboré par notre Chef pour une recette bien gourmande	22.80
POULET FERMIER À LA CRÈME DE POIREAUX ET ASPERGES Émincé de poulet fermier poêlé mariné aux fines herbes, asperges et crème de poireaux	17.80
RUMSTEAK SAUCE MALABAR Beau rumsteak à la crème de poivre vert, sauce soja et balsamique de Modène, épinards à la romaine	18.80
SALTIMBOCCA A MODO NOSTRO Nous avons réinterprété cet incontournable de la cuisine romaine : des fines escalopes de veau poêlées garnies de jambon cru, sauge et copeaux de parmesan, accompagnées d'épinards au beurre à la romaine (avec pignons de pin et raisin sec)	22.80
♥ PEPOSO ALL'IMPRUNETINA Joues de bœuf bien fondantes mijotées patiemment cinq heures dans du vin Chianti DOCG et relevées aux graines de poivre noir (recette de la tradition de la Renaissance toscane), soupe d'haricots blancs "cannellini" à la florentine, huile d'olive extra vierge de Toscane	20.80
LA SALADE "VEGGIE" DE SAISON (Végétarienne) Notre Chef vous propose chaque semaine une salade de saison "total veggie"	16.00

LES DESSERTS

LE TIRAMISU CLASSICO AU CAFÉ	8.20
SALADE DE FRUITS FRAIS	9.20
DANS UN NUAGE Plongez dans un nuage onctueux de mascarpone et ricotta, parfumé à la fleur d'orange, posé sur un lit de croustillant spéculoos et enrichi de fraises fraîches et quelques éclats de chocolat noir	9.20
CAFÉ GOURMAND A L'ITALIENNE Café ou thé accompagné de mignons de tiramisu au café, panna cotta et cannolo sicilien	10.80
CANNOLO SICILIEN FOURRÉ A LA CRÈME DE MASCARPONE ET MANGUE ET SA MARMELADE DE FRAISES	9.20
PANNA COTTA AU CHOCOLAT NOIR ET SON COULIS DE MANGUE FRAÎCHE	8.20
♥ DOPO LE OTTO Inspiré par la fameuse confiserie "After Eight", notre chef a réalisé une poire gourmande pochée au sirop de menthe et liqueur Jet27, servie sur une ganache de chocolat noir et chips de Carambar	10.80

Origine de nos viandes : France & UE - Poisson d'arrivage
PRIX NETS SERVICE COMPRIS