

MENU DU JOUR

semaine midi

PLAT DU JOUR	16	PLAT + DESSERT	19,5
ENTRÉE + PLAT	19,5	ENTRÉE + PLAT + DESSERT	26

ENTRÉES

PROSCIUTTO E MELONE

Jambon de Parme affiné
22 mois, melon frais,
tomates cerises, basilic,
pain toasté à l'ail, huile
d'olive extra vierge

TONNO AI PORCINI, LIMONE E AGLIO

Thon snacké façon
tataki, cèpes poêlés,
vinaigrette citronnée à
l'ail, persil frais, radis noir,
trévisse rouge

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau,
sauce tonnato, tomates
cerises, pickles d'oignon
rouge, parmesan,
roquette fraîche

PLATS

mardi

✓ FAGOTTINI AI QUATTRO FORMAGGI E PECORINO AL GUANCIALE

Fagottini aux quatre fromages, sauce
pecorino, guanciale croustillant,
courgette rôtie,
pignons de pin torréfiés

mercredi

GUANCIA DI MANZO AL BAROLO

Bœuf braisée au Barolo, fine
ratatouille au basilic, calamarata,
cèpes, sauge fraîche

jeudi

INSALATA CAESAR

Salade romaine, sot-l'y-laisse poêlé,
guanciale croustillant, parmesan,
câpres, croûtons dorés,
basilic frais, sauce Caesar

vendredi

RISOTTO AL GRANA PADANO E CALAMARETTI

Risotto crémeux au Grana Padano,
calamaretti snackés, petits pois,
trévisse glacée au balsamique

DESSERTS

TIRAMISU

Crémeux au mascarpone, biscuits imbibés
de café et cacao amer

PANNA COTTA

Panna cotta à la vanille, onctueuse et délicate,
accompagnée d'un coulis fruits rouges ou mangue

CREMA DUO PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Crème légère montée au lait, chocolat et pistache en
duo, éclats de strudel au chocolat maison, fruits rouges
frais, pistaches croquantes



ANTIPASTI

à partager ... ou pas

PROSCIUTTO E MELONE - 12

Jambon de Parme affiné 22 mois,
melon frais, tomates cerises, basilic,
pain toasté à l'ail,
huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO - 13

Fines tranches de veau, sauce
tonnato, tomates cerises, pickles
d'oignon rouge, parmesan,
roquette fraîche

TONNO AI PORCINI, LIMONE E AGLIO - 14

Thon snacké façon tataki, cèpes
poêlés, vinaigrette citronnée à l'ail,
persil frais, radis noir, trévisse rouge

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI - 2 PERS. - 21

Mortadelle à la pistache, coppa,
pecorino au poivre, burrata crémeuse
100g, ricotta et pignons de pin grillés,
accompagnés d'un shot de Bloody
Mary sans alcool

PIZZETTAS

*De petites pizzas de caractère, cuites dans des moules
en fonte de 13 cm pour une pâte croustillante à l'extérieur
et incroyablement fondante à cœur, à partager... ou pas*

✶ MARGHERITA - 7

Sauce tomate, mozzarella
fior di latte, basilic frais

✶ GORGONZOLA, FUNGHI E FICHI - 14

Sauce tomate, mozzarella
fior di latte, gorgonzola,
champignons, figues, noix,
touche de miel

REGINA - 9,5

Sauce tomate, mozzarella
fior di latte, jambon blanc
et champignons

MORTADELLA E TARTUFO - 14 ✨

Sauce tartufata,
mozzarella fior di latte,
mortadelle à la pistache,
roquette, pickles
croquants d'oignon rouge

BUFALINA - 16 ✨

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme
affiné 22 mois, mozzarella di bufala moelleuse 125g

INSALATE

✓ **INSALATA ANGIURIA,**

BUFALA E GUANCIALE - 14

Pastèque, mozzarella di bufala 125g, tomates cerises, basilic, guanciale croustillant, pecorino râpé, vinaigrette au guanciale

✓ **INSALATA BURRATA,**

POMODORO E BASILICO - 12

Tomates anciennes, burrata crémeuse, pesto, croûtons à l'ail croustillants, basilic frais

PRIMI PIATTI

RIGATONI ALLA BOLOGNESE - 15

Rigatoni al dente, ragoût de viande mijoté à l'Italienne, parmesan fraîchement râpé

LASAGNA CLASSICA - 17

Lasagnes fondantes au ragoût mijoté, béchamel crémeuse, parmigiano gratiné

LINGUINE ALLE VONGOLE - 18

Linguine aux palourdes fraîches, ail, persil, vin blanc

✓ **FAGOTTINI CACIO E PEPE - 14**

Pâtes farcies aux quatre fromages, sauce pecorino romano et poivre noir concassé

✓ **PARMIGIANA DI MELANZANE - 12**

Aubergine fondante gratinée, tomate, mozzarella fondante, basilic frais

RISI E BISI AI GAMBERI - 21

Risotto crémeux au parmesan, petits pois et gambas poêlées, huile d'olive, roquette fraîche

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA DI VITELLO

ALLA MILANESE - 25

Escalope de veau panée à la Milanaise, linguine à l'ail et citron

INVOLTINI DI POLLO AL

TALEGGIO E PARMA - 16

Filet de poulet farci au taleggio et jambon de Parme façon cordon bleu, pâtes calamarata alla Norma et légumes sautés

TAGLIATA DI MANZO - 26,5

Pavé de bœuf tranché, compotée d'oignon au marsala, agnolini farcis au camembert et à la burrata

POLPO ALLA PLANCHA E

PATATE AI PORCINI - 25

Poulpe snacké à la plancha, pommes de terre sautées aux cèpes

FILETTO DI ORATA, TIAN DI VERDURE E RICOTTA - 25

filet de dorade, tian de légumes méditerranéens, pesto de basilic, quenelle de ricotta aux noix, pistache, figue séchée

DOLCI

TIRAMISU - 10,5

crèmeux au mascarpone, biscuits imbibés de café, cacao amer

PANNA COTTA - 8

panna cotta à la vanille, onctueuse et délicate, accompagnée d'un fruits rouges ou mangue

CREMA DUO PISTACCHIO E CIOCCOLATO - 11

crème légère montée au lait, chocolat et pistache en duo, éclats de strudel au chocolat maison, fruits rouges frais, pistaches croquantes

PROFITEROLE AL LIMONE E FRUTTI ROSSI - 11

choux maison garni d'un crèmeux citron, glace yaourt, coulis de fruits rouges et framboises fraîches

PAVLOVA DELLA CASA - 11

meringue maison croustillante, coulis de fruits rouges, assortiment de fruits frais selon saison, glace fraise Sengana

PALLINA DI GELATO

1 BOULE - 4 2 BOULES - 7 3 BOULES - 9

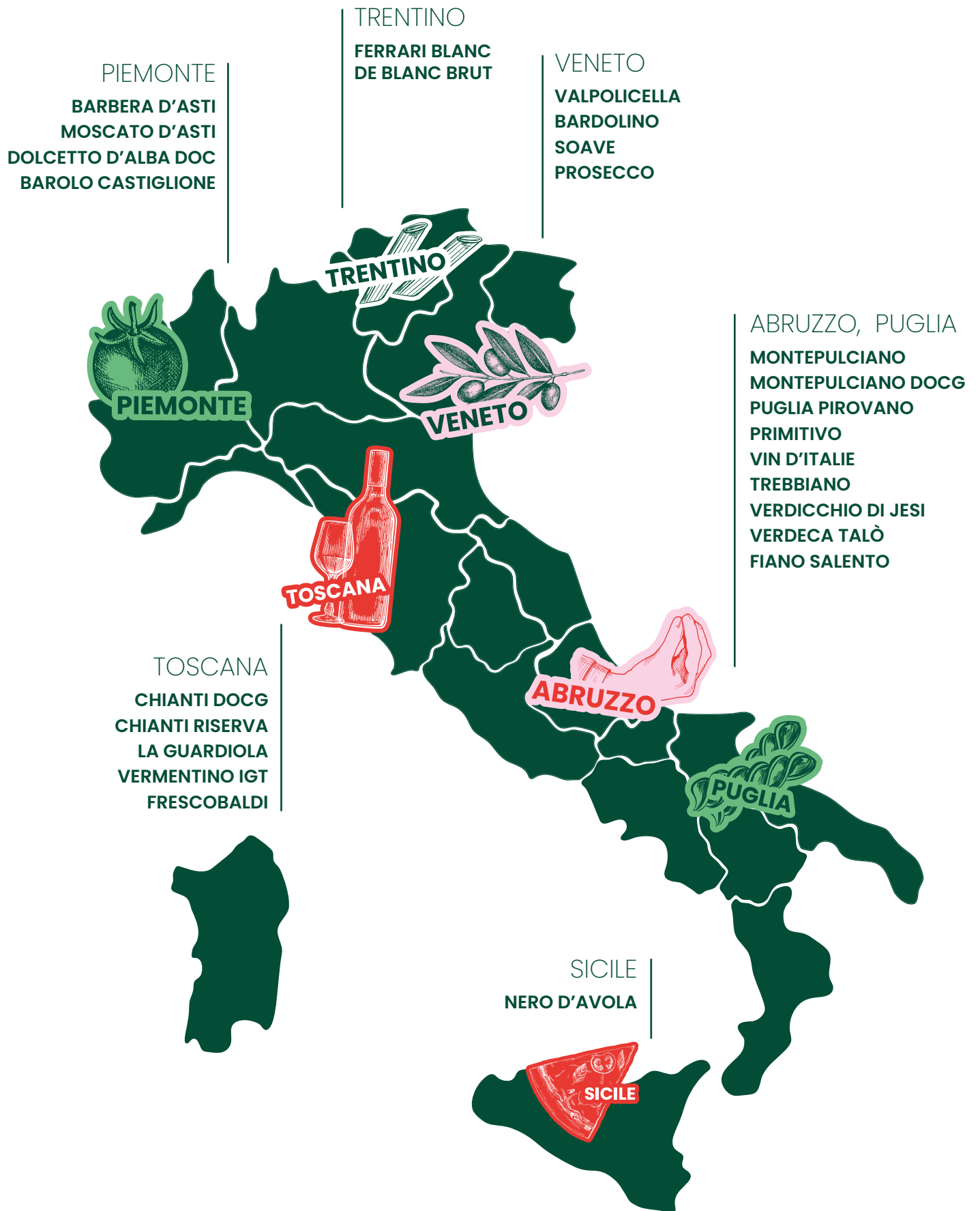
vanille Bourbon de Madagascar,
chocolat noir 80% Maison Valrhona,
pistache de Sicile avec éclats,
café frappé 100% arabica,
citron jaune de Sicile,
fraise Sengana,

Tagad'ice au goût de l'indémorable bonbon





VINS ITALIENS



Rosso



PIEMONTE	12CL	75CL
BARBERA D'ASTI ROUGE	-	38
ROSSO FUOCO <i>fruité, réglissé, souple</i>		
DOLCETTO D'ALBA DOC	-	35
LUGI PIRA <i>belle acidité, fruits noirs, complexe</i>		
BAROLO CASTIGLIONE	-	147
VIETTI <i>élégant, structuré, aromatique</i>		

VENETO

VALPOLICELLA ROUGE	-	36
REGOLO SARTORI <i>floral, harmonieux, épicé</i>		
BARDOLINO PRIMA PIETRA	-	22
CANTINA DI MONTEFORTE <i>fruité, souple, frais</i>		

TOSCANA

CHIANTI DOCG	-	20
VILLA COLLI DEI CIPRESSI <i>fruité, sec, équilibré</i>		
CHIANTI RISERVA	-	29
LA GUARDIOLA <i>doux, rond, équilibré</i>		
CHIANTI WHEN WE DANCE	10	41
STING - VIN BIODYNAMIQUE <i>structuré, frais, gourmand</i>		

ABRUZZO, PUGLIA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	-	19
PIROVANO COSTANTINO <i>charnu, élégant, intense</i>		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA	11	44
<i>élégant, rond, puissant</i>		
PUGLIA «COSTANTINO PRIMITIVO»	-	18
PIROVANO <i>concentré, structuré, doux</i>		
PRIMITIVO DI MANDURIA	-	65
62 ANNIVERSARIO <i>structuré, souple, puissant</i>		
VIN D'ITALIE	8	30
MEMORO PICCINI <i>complexe, long, ample</i>		

SICILE

CARNIATO MONTEPIETROSO	-	19
NERO D'AVOLA <i>complexe, rond, structuré</i>		

Bianco



TOSCANA	12CL	75CL
LA GUARDIOLA BIANCO	-	26
<i>sec, frais, minéral</i>		
VERMENTINO IGT	-	28
«LA TRAVERSATA» BIO <i>texture gourmande, fruité</i>		
VENETO		
SOAVE BLANC	5	19
VILLA MURA <i>équilibré, gras, frais</i>		
SOAVE CLASSICO	-	21
CANTINA DI MONTEFORTE <i>fruité, belle tension, équilibré</i>		

ABRUZZO, MARCHES

TREBBIANO D'ABRUZZO	-	33
CANTINA TOLLO BIO <i>savoureux, fruité, minéral</i>		
VERDICCHIO DI JESI	7	29
UMANI RONCHI - VILLA BIANCHI <i>vif, gourmand, belle acidité, minéral</i>		

PUGLIA

VERDECA TALÒ	-	28
<i>frais, floral, minéral</i>		
FIANO SALENTO	-	24
NOTTE ROSSA <i>délicat, vif, belle acidité</i>		

Rosato



VENETO	12CL	75CL
BARDOLINO CHIARETTO SARTORI	7	24
<i>délicat, équilibré, frais</i>		

TOSCANA

FRESCOBALDI ALIÈ	-	38
<i>ample, agrume, élégant</i>		

Frizzante

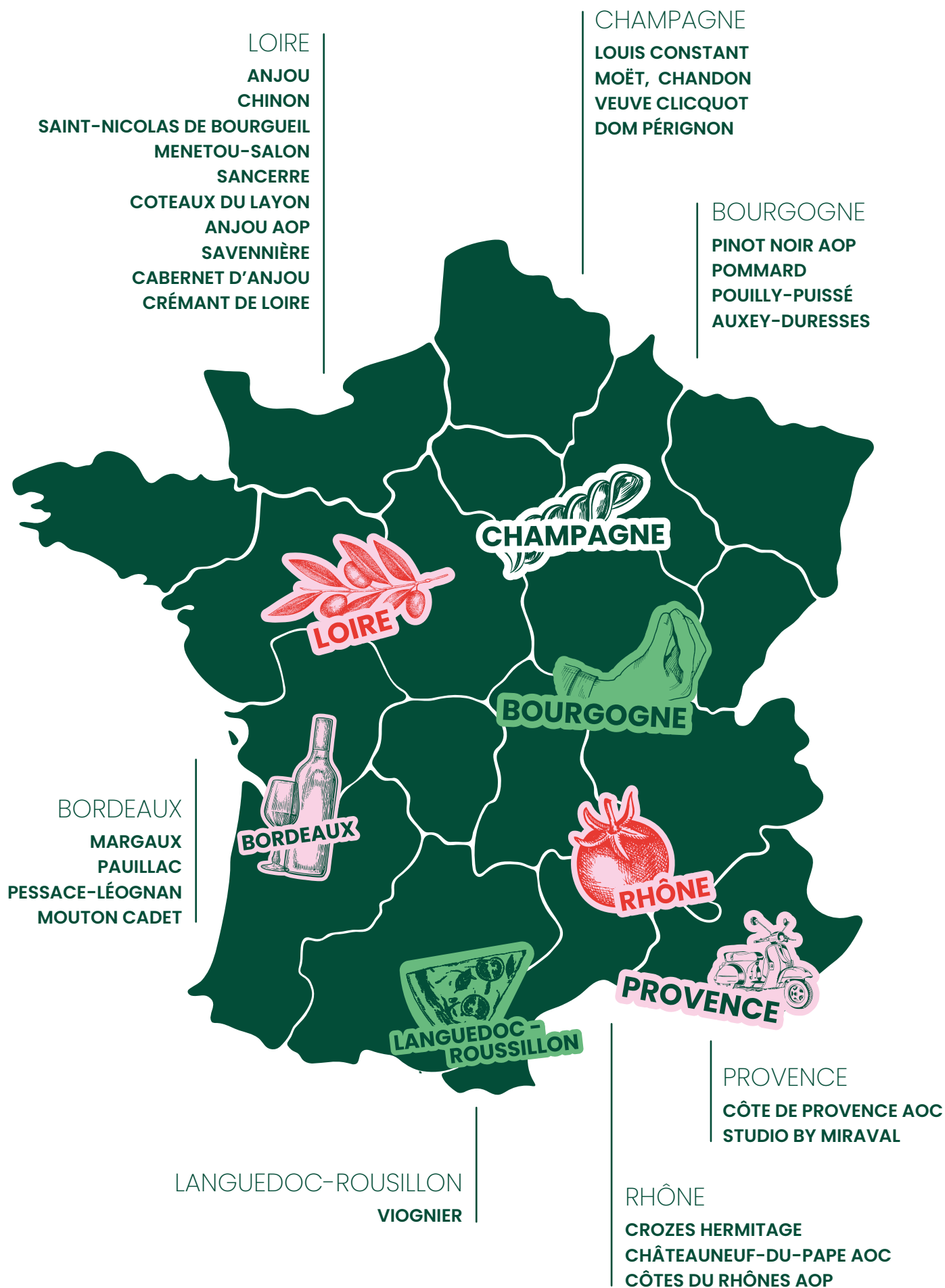


PIEMONTE	12CL	75CL
MOSCATO D'ASTI BLANC	-	27
<i>fruité, floral, aromatique</i>		
VENETO		
PROSECCO RICCADONNA «SIGNATURE»	8	29
<i>fruité, vif, bulles fines</i>		

TRENTINO

FERRARI BLANC DE BLANC BRUT	-	69
<i>frais, minéral, raffiné</i>		

VINS FRANÇAIS



Rouge



	12CL	75CL
BORDEAUX		
PETIT PAVEIL 6 25		
<i>fruité, souple, élégant</i>		
MARGAUX CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE - 54		
<i>fin, floral, raffiné</i>		
PAUILLAC BARON NATHANIEL - 55		
<i>puissant, structuré, boisé</i>		
PESSAC-LÉOGNAN LAGRAVE MARTILLAC... - 59		
<i>harmonieux, fumé, soyeux</i>		

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOP ANDRÉ DUCAL 8 32		
<i>léger, cerise, délicat</i>		
POMMARD «LES VIGNOTS» - 79		
DOMAINE CHANGARNIER		
<i>soyeux, épicié, intense</i>		

RHÔNE

CROZES HERMITAGE 11 44		
DOMAINE DES 4 VENTS		
<i>épicié, velouté, gourmand</i>		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC - 71		
DOMAINE DU SEIGNEUR - CUVÉE MATTEO		
<i>puissant, solaire, ample</i>		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC - 99		
DOMAINE DU SEIGNEUR - LE SONGE DE CATHERINE		
<i>complexe, profond, envoûtant</i>		

LOIRE

ANJOU ROUGE CHÂTEAU DU FRESNE - 25		
<i>fruits rouges, tendre, souple</i>		
CHINON «LES TROIS TERROIRS» - 26		
DOMAINE ANGELLIAUME		
<i>frais, poivré, authentique</i>		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - .. 27,5		
DOMAINE AUDEBERT, FILS		
<i>croquant, léger, juteux</i>		
ANJOU VILLAGES CHÂTEAU DU FRESNE ... - .. 46,5		
<i>structuré, épicié, généreux</i>		
MENETOU-SALON DOMAINE MINCHIN - 52		
<i>fruité, fin, élégant</i>		

Rosé



	12CL	75CL
LOIRE		
CARBENET D'ANJOU «ORGASMIK» 5 16		
CHÂTEAU DES FRESNE		
<i>gourmand, fruité, tendre</i>		
PROVENCE		
STUDIO BY MIRAVAL 8 34		
STUDIO BY MIRAVAL MAGNUM 150CL - 59		
<i>frais, fruité, lumineux</i>		
CÔTES DE PROVENCE MIRAVAL 13 49		
<i>élégant, délicat, harmonieux</i>		

Blanc



	12CL	75CL
BOURGOGNE		
POUILLY FUISSÉ «LES VIEUX MURS»..... - 69		
JEAN LORON		
<i>élégant, beurré, fin</i>		
AUXEY-DURESSÉS 1ER CRU - 89		
«LES DURESSÉS» - DOMAINE CHANGARNIER		
<i>subtil, velouté, raffiné</i>		

BORDEAUX

MOUTON CADET CUVÉE NATHAN BIO. ... 7,5 35		
<i>frais, fruité</i>		

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIOGNIER «TERROIR D'ALTITUDE»..... - 26		
FORTANT DE FRANCE		
<i>aromatique, floral, gourmand</i>		

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNES AOP CJVT..... - 24		
<i>frais, floral, généreux</i>		

LOIRE

COTEAUX DU LAYON 6,5 26		
DOMAINE DE TERREBRUNE		
<i>doux, fruité, délicat</i>		
ANJOU AOP BLANC - 28		
<i>floral, rond, équilibré</i>		
MENETOU-SALON DOMAINE MINCHIN... 10,5 42		
<i>vif, citronné, élégant</i>		
SANCERRE «LES ORMEAUX»..... - 45		
JOSEPH MELLOT		
<i>minéral, fin, expressif</i>		
SAVENNIÈRE FAMILLE LAUREAU 11,5 49		
<i>sec, minéral, puissant</i>		

Pétillant

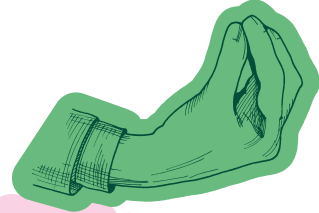


	12CL	75CL
LOIRE		
CRÉMANT DE LOIRE 7,5 29		
DOMAINE DE MONTGILET		
<i>élégant, vif, fines bulles</i>		

CHAMPAGNES

	COUPE	BT
RÉMY MASSIN, FILS BRUT	11	50
<i>bouche vive et équilibrée, raffiné</i>		
MOËT, CHANDON BRUT IMPÉRIAL - 85		
<i>fruité, harmonieux, mousse ample</i>		
MOËT, CHANDON BRUT ROSÉ - 110		
<i>vif, frais, juteux</i>		
VEUVE CLICQUOT - 108		
<i>puissant, structuré, fruits mûrs</i>		
DOM PÉRIGNON - 310		
<i>complexe, soyeux, minéral, floral</i>		

Grazie
per la visita
e a presto!





PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

