

ANTIPASTI

Antipasti dalla vetrina <i>Assortiment d' antipasti maison</i>	14,00
Burrata(125gr) al tartufo e verdure di stagione <i>Burrata à la truffe et légumes de saison</i>	17,00
Tagliata di salmone bio tiepida con capperi di Sicilia e cipolla rossa confit <i>Mi-cuit de saumon bio, câpres de Sicile et oignons rouges confits</i>	15,00
Insalata di polpo con patate e olive taggiasche <i>Salade de poulpe, pommes de terre et olives noires</i>	15,00
Carpaccio di carne marinata con datterini e pecorino <i>Carpaccio de viande de bœuf mariné, tomates datterini et pecorino</i>	14,00
La bruschetta con pomodori datterini e basilico <i>Tranche de pain de campagne grillé, tomates datterini et basilic</i>	12,00
Vitello tonnato <i>Fines tranches de veau, sauce à base de thon, mayonnaise, anchois et câpres</i>	14,00
Tagliere di salumi e formaggi <i>Planche de charcuterie et de fromages</i>	16,00
Antipasto vegetariano <i>Assortiment d'antipasti végétarien</i>	13,00
Insalata di rucola ,verdure , scaglie di parmigiano e balsamico <i>Salade de roquette,légumes,copeaux de parmigiano et vinaigre balsamique</i>	13,00
Burrata (125gr) pugliese con prosciutto di Parma, rucola e crostini <i>Burrata des pouilles sur tranche de pain grillé ,roquette et jambon de Parma</i>	18,00

FORMULE DEJEUNER

Entrèe et plat , ou
plat et dessert

17,50

FORMULA PRANZO

Antipasto e primo oppure
primo e dessert

17,50

LA PASTA

Ravioli ricotta e spinaci,salsa al pomodoro <i>Ravioli ricotta, épinards et sauce tomate</i>	14,00
Ravioli alla burrata con salsa al gorgonzola o al pesto <i>Ravioli à la burrata, sauce gorgonzola ou pesto</i>	17,00
Ravioli ai funghi porcini con crema al tartufo <i>Ravioli aux cèpes et creme à la truffe</i>	15,00
Linguine gamberi,zucchine , datterini et basilico <i>Linguine aux crevettes,courgettes,tomates et basilic</i>	15,00
Linguine alle vongole	14,00
Linguine al pesto	12,00
Gnocchi ai quattro formaggi	14,00
Penne all'arrabbiata <i>Penne à la sauce tomate pimentée et basilic</i>	14,00
Spaghetti PASTAMORE,pomodoro,olive,capperi, Burrata e peperone crusco <i>Spaghetti sauce tomate,olives,câpres,Burrata et poivron croquant</i>	16,00
Maccheroni alla carbonara <i>Maccheroni ,œuf bio,pecorino,parmigiano, pancetta, poivre noir</i>	13,00
Tagliatelle alla crema di tartufo <i>Tagliatelle aux champignons et crème de truffe noir</i>	13,00
Pappardelle alla bolognese	13,00
Tagliolini alla bottarga e pomodorini <i>Tagliolini à la boutargue et tomates datterini</i>	18,00
Paccheri alla Norma e Burrata <i>Paccheri ,aubergines,sauce tomate, Burrata et ricotta salée</i>	17,00
Lasagne alla bolognese	16,00

Pâtes fraîches faites maison fabriquées
sur place avec des œufs bio

Farine, burrata, mozzarella et
ravioli artisanales des pouilles

DESSERT

Café gourmand	15,00	10,00
Tiramisù	18,00	8,00
Mille feuilles revisité, crème pâtissière, framboises et pistaches	20,00	9,00
Crumble de pommes et glace vanille	19,00	9,00
Tarte à la ricotta, poire et chocolat	19,00	8,00
Panna cotta et coulis de fruit de saison	15,00	8,00
Sorbets et glaces artisanales la boule	15,00	3,00
Mandarines Coco Fraises Citron	15,00	Chocolat Vanille Noisette Café

BOISSONS CHAUDES

Cafè	2,50
Cafè double	5,00
Cappuccino	4,50
Thé	4,00
Tisanes	4,00

VINI ROSSI

Vin du mois 15cl.
Montepulciano d'Abruzzo (biodynamic) <i>verre 15cl. 7€</i>
Chianti bio (Toscana) <i>verre 15cl. 7€</i>
Pactio fertuna (Toscana)
Valpolicella bio (Veneto) <i>verre 15cl. 8€</i>
Negramaro (Puglia)
Primitivo (Puglia)
Lambrusco (Emilia -Romagna)
Chianti classico
Barolo (Piemonte)
Amarone

VINI BIANCHI

Prosecco <i>verre 12.cl. 7€</i>
Costiera (veneto) <i>verre 15cl. 7€</i>
Pinot grigio(veneto) <i>verre 15cl. 7€</i>
Passerina biodynamic Abruzzo
Champagne Ruinart

VINI ROSÉ

Rosé di Toscana <i>verre 15cl. 7€</i>
Pinot grigio ramato

BIÈRES

Nastro Azzurro 33cl.
Messina 33cl.
Pression Moretti 25cl 50cl

APÈRITIFS & COCKTAILS

6,00	Spritz
32,00	Coupe de Prosecco. 12cl.
28,00	Kir Royale
	Kir vin blanc
32,00	Negroni
33,00	Gin tonic
28,00	Mojito
29,00	Virgin mojito

BOISSONS

45,00	Eau Vittell 50cl	4,50
75,00	Vittell 75cl.	7,00
57,00	San Pellegrino 50cl	4,50
	San Pellegrino 75cl	7,00
35,00	Coca-Cola 33cl.	4,50
	Coca-Cola zero 33cl.	4,50
28,00	Orangina 33cl	4,50
32,00	Jus de fruits 20cl	4,50
34,00	Shweppes 33cl	4,50

DIGESTIFS 6cl

75,00	Limoncello	7,00
28,00	Sambuca	7,00
	Grappa di moscato	8,00
36,00	Grappa riserva Poli	12,00
	Amaro Del Capo	6,00
	Montenegro	8,00
7,00	Amaretto di Saronno	7,00
7,00	Jack Daniel's	12,00
4,50	Glenfiddich	15,00
8,00	Chivas	12,00

