Antipasti

inSalata di Carciofio, con speck	13,80€
Burratina à la Truffe, mesclun	13,50€
Vitello Tonnato	12,90€/17,50€
Bruschetta Sicilienne, Thon Frais à l'huile MAISON	12,50€
Assiette Antipasti maison à partager	19,50€

Charcuteries

Guanciale di colonnata IDP Toscane : Bajoue de cochon Marinée au poivre, muscade, cannelle puis séchée 6 mois dans une conche (récipient en marbre de Carrare)	9,50€
Speck de Trentino IGP : jambon de montagne, peu salé et délicieusement fumé	9,50€
culaccia «rossi» : la meilleure partie du jambon cru de Parme, secret de fabrication de la maison Rossi	11,50€
Jambon blanc à la Truffe	13,00€
Charcuterie Italienne et marmelade d'orange amère à partager	19,00€

La Pasta

Bucatini alla matriciana, guanciale di colonnata (sauce tomate, bajoue de cochon poivrée)	14,00€
spaghetti alle Vongole Veraci	19,00€
rigatoni Crema Tartuffon (crème de cèpes et Truffe Blanche)	21,00€
linguine al Cartoccio (cuit en papillote avec crevettes, moules, palourdes et tomates)	19,00€
Ravioli Del Giorno	14,50€
homard entier Snacké, Paccheri Tomates cerises	39,00€

Secondi

Filet de Bar à la Sicilienne, Pousse d'épinard frais	21,00€
Escalope de veau à la milanaise, polenta crémeuse	23,00€
Filet de Boeuf à L'italienne (assaisonné à l'huile d'olive, balsamique, roquettes tomate et parmesan)	25,00€
foie de veau à la vénitienne, polenta Crémeuse	21,00€

Pizza in Pala

Tout commence dans les années trente à Vico Equense, petite localité en bord de mer, accrochée sur les falaises de la côte Amalfitaine dans la province de Naples, chez Gigino (« le petit Luigi » en Napolitain), créateur de la pizza alla Pala. Entre deux fournées, il restait souvent de la pâte à pain ; afin d'apporter un peu de gaieté à ses enfants, le boulanger s'amusait à enfourner des morceaux de pâte de plus en plus longs assaisonnés soit avec de la tomate, soit avec de l'huile d'olive et de temps en temps avec un peu de Flior di Latte. Le succès de Luigi auprès de ses enfants et de quelques villageois fut immédiat.
Nos pizzas alla pala sont faites avec du coulis de Tomates San Marzano Dop et de Mozzarella Fior di latte

Margherita : Tomate San Marzano Dop, Mozza Flior di Latte et Basilic	14,00€
Ciccio : Tomate San Marzano Dop, Culaccia, et Mozza Fior di Latte	16,00€
Gabriella : Crème de Lard Fumée, Mozza fior di latte et Jambon Truffé	17,00€
Fromage : tomate san marzano Dop, Gorgonzola, Talaggio, Mozza fior di latte et roquette	15,00€
Victoria: tomates san Marzano Dop, anchois, câpres et mozza di bufflonne	14,00€

Formaggi e Dolci

Assiette de fromage	7,50€
Baba al Limoncello, chantilly	7,50€
Tiramisù traditionnel	7,00€
Panna Cotta fruits rouges	7,00€
mi-cuit Chocolat-noisette, Chantilly	7,50€
Cannoli Ricotta, pépites de chocolat et zestes d'orange	7,50€
Bônet Piémontais	7,50€

Rosso

Toscana M'ama non M'ama IGT- Fattoria Poggiopiani 2014	29,00 €
Toscana Chianti Superiore DOGC - Famiglia Castellani 2013	36,00 €
Puglia Negroamaro des Salento IGT -12 e mezzo 2015	29,50 €
Piemonte Barbera d'Alba DOC - Aldo Vajra 2015	42,00 €
Piemonte Barolo Docg - Aldo Vajra 2012	78,00 €
Piemonte Nebbiolo D'Alba DOC - Langhe 2014	65,00 €
Sicilla La Ferla Nero d'Avola IGT - Cantina di Canatti 2016	25,00 €
Veneto Valpolicella Classico Superiore DOC Monti Garbi - Tenuta Sant'Antonio 2014	41,00 €
Sardegna Cannonau DOC- I Fiori 2015	36,00 €

Bianco

Lombardia Chardonnay Bali - Azienda agricola Trevisani 2016	28,00 €
Campania Greco di Tufo DOGC- Serum I Capitani 2015	34,00 €
Campania Irpinia Falanghina DOC - Clarum I Capitani 2016	28,00 €
Veneto Soave Doc Classico - Monte del frà 2016	26,00 €
Toscana Refola IGT Vermentino - Poggio Salvi 2016	26,00 €
Friuli Venezia Giulia Sauvignon - Collio DOP Tiare 2016	43,00 €

Rosé e Bollicine

Lombardia Lambrusco rosé - I Quercioli	26,00 €
Puglia Rosato del Salento IGP Moi	28,00 €
Veneto Prosecco Valdobbiadene DOC	30,00 €
Piemonte Moscato d'Asti Dolce Docg - Aldo Vajra	40,00 €
Champagne Aoc Brut	72,00 €

Spritz (Aperol, prosecco, limonade)	7,50 €
Sparkling Limoncello (Prosecco, limoncello, framboise)	7,50 €
Americano (Campari, martini rouge, eau gazeuse)	8,50 €
Negroni (Gin, campari, martini rouge)	8,50 €
Negroni sbagliato (campari, martini rouge, prosecco)	8,50 €
Kir Vin blanc (myrtille, peche, griottes, cassis)	6,50 €
Porto rouge	3,90 €
Martini Blanc, Rouge, Rosé	3,50 €
Pastis, Ricard	3,90 €
Evian litre	5,00 €
Evian demi litre	3,90 €
Ferrarelle litre	5,00 €
ferrarelle demi litre	3,90 €
coca, coca zero, orangina, tonic, jus de fruit, limonade	3,80 €
limoncello, amaretto, get 27, grappa	7,00 €
Grappa superieur riserva Ruffino	10,00 €
Café Costadoro	2,00 €
Thé, infusion	3,50 €

« Prix nets et service compris »