



PRODOTTI TIPICI ITALIANI	Produits typiques Italiens	
Salumi misti italiani		15
<i>Assortiment de charcuteries italiennes</i>		
Formaggi misti italiani		20
<i>Assortiment de fromages italiens</i>		
Piatto di verdure grigliate e sott'olio		13
<i>Assortiment de légumes grillés et à l'huile</i>		
Piatto di Parma AOP		17
<i>Jambon San Daniele AOP affiné</i>		
ANTIPASTI	Les entrées	
Antipasto della casa		18
<i>Assortiment de nos entrées</i>		
Vitello tonnato		15
<i>Spécialité italienne de carpaccio de veau à la sauce au thon</i>		
Seppie alla diavola		17
<i>Seiches en sauce à l'italienne</i>		
Carpaccio di manzo fresco, rucola e reggiano		16
<i>Carpaccio de boeuf frais, roquette et parmigiano reggiano</i>		
Burrata pugliese IGP con prosciutto di parma	<i>Piccola/grande</i>	15/28
<i>Burrata des Pouilles au coeur crémeux, jambon de parme</i>		
Mozzarella di bufala campana AOP, pomodori, basilico	<i>Piccola/grande</i>	13/22
<i>Mozzarella de bufflonne AOP, tomates, basilic et huile d'olive</i>		
MENU du JOUR Entrée / Plat ou Plat / Dessert		17.5
<i>Seulement le midi, hors jours fériés - du lundi au vendredi,</i>		
MENU BAMBINO	Plat / Dessert /Boisson	12



LA PASTA

Les pâtes

Casarecce alla norma <i>Casarecce aux aubergines, tomates et ricotta affinée</i>	15
Lasagna tradizionale <i>Pâtes fraîches Lasagnes traditionnelles</i>	16
Cavatelli alla Crotonese <i>Ragout de chair de saucisse et tomate au graines de fenouil et piment doux de calabre</i>	17
Agnolotti Burro, salvia e parmigiano <i>Ravioles pâtes fraîches, au beurre, sauge et parmesan</i>	15
Agnolotti Gorgonzola al mascarpone e noci <i>Ravioles pâtes fraîches, au gorgonzola au mascarpone et noix</i>	18
Pappardelle ai funghi porcini <i>Pâtes fraîches Pappardelle aux cèpes*</i>	17
Calamarata asparagi e gamberi al pomodoro pachino <i>Calamarata aux asperges, gambas* et tomates cerises</i>	19
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti aux palourdes</i>	19
Risotto del giorno <i>Risotto du jour</i>	20

SECONDI PIATTI

Viandes et Poissons

Tagliata, rucola e parmigiano <i>bœuf grillé à l'italienne servie avec roquette et parmesan</i>	27
Filetto con insalata mista all'italiana <i>Filet de boeuf servi avec une salade verte et crudités</i>	30
Filetto di Branzino al forno <i>Filet de Bar, servi avec pommes de terre au four et spaghetti de légumes</i>	28
Gamberoni al brandy <i>Gambas* au brandy, servi avec pommes de terre</i>	28



DOLCI & GELATI

Desserts et glaces

Formaggi Assortimento <i>Assortiment de fromages italiens</i>	12
Panna Cotta <i>Panna cotta aux fruits rouges, au caramel ou nature</i>	9
Tiramisù <i>Tiramisù traditionnel</i>	9
Cannolo siciliano <i>Ricotta de brebis, fruits confis, pépites de chocolat et pistaches, avec son biscuit</i>	9
Baba napoletano <i>Baba au limoncello napolitain</i>	9
Gelato artigianale <i>Glace artisanale, 2 parfums au choix</i>	8
Coppa Amarena <i>Glace artisanale au yaourt, cerises griottes et coulis amarena « Fabbri »</i>	9
Affogato al caffè	9
Specialità del giorno	10

EAUX

Evian 50 cl/1L	4/5,5
Plancoët 50cl/1L	4/5,5
Ferrarelle 50cl/1L	4/5,5
San Pellegrino 50cl/1L	4/5,5
Perrier 33cl	4,5

CAFFE

Espresso Illy	2,5
Decaffeinato Illy	3
Caffè crema	4,5
Cappuccino	5
Cioccolato caldo	5
Tè, Infusion	5