

# Antipasti

<b>Burrata</b>	18€
<i>Mozzarella à pâte filée fourrée à la stracciatella, recette originaire des Pouilles</i>	
<b>Misto di verdure</b>	12€
<i>Assortiment des légumes des saison</i>	
<b>Il tagliere degli amici</b>	32€
<i>Assortiment de charcuteries, légumes et burrata (à partager)</i>	
<b>Caponata e stracciatella</b>	12€
<i>Specialiste sicilienne à base d'aubergines, câpres, celeri, et sauce tomate</i>	
<b>Cipolla caramellata</b>	8€
<i>Tarte tatin aux oignons</i>	
<i>Supplément Plat</i>	4€

## Pasta

<b>Ravioli tartufata</b>	20€
<i>Ravioli farcis de ricotta et truffe, garni avec beurre de truffe, crème de champignons et truffe d'été.</i>	
<b>Lasagna al salmone</b>	18€
<i>Lasagna avec épinards, ricotta et saumon Label Rouge</i>	
<b>Spaghetti carbonara</b>	16€
<i>La véritable carbonara (sans crème fraîche) italienne avec jaune d'œuf, pecorino, guanciale (joue de porc séchée) et poivre</i>	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	20€
<i>Spaghetti avec coques et palourdes</i>	
<b>Fusilli pesto e burrata</b>	14€
<i>Fusilli avec pesto basilic et burrata</i>	
<b><u>Secondi</u></b>	
<b>Scaloppa alla milanese</b>	21,50€
<i>La fameuse escalope de veau panée, servi avec tagliatelle au pesto</i>	
<b>Calamaro farcito ai frutti di mare</b>	24€
<i>Calamar farci avec riz aux fruits de mer</i>	
<b>Osso buco alla tarantina</b>	22€
<i>Jarret de veau avec sauce tomate servi avec tagliatelle au pesto basilic</i>	
<b>Trancio di salmone al forno</b>	22€
<i>Tranche de saumon au four mariné dans l'orange avec herbes aromatique, servi avec tagliatelle au pesto d'agrumes</i>	
<b>Gamberoni alla griglia</b>	24€
<i>Gambas à la grille servi avec tagliatelle au pesto d'agrumes</i>	

## Dolci

<b>Duo panna cotta</b>	6,50€
<i>Recette piemontaise à base de crème et lait</i>	
<b>Tiramisù classico/speculoos</b>	7€
<i>Tiramisù classic (avec cacao)/ Tiramisù du nord avec biscuit speculoos</i>	
<b>Mousse al cioccolato</b>	7€
<i>Mousse de chocolat</i>	
<b>Fragolata</b>	8,50€
<i>Farisee mixe avec meringue et chantilly</i>	
<b>Mini goloso</b>	5€
<i>Une panna cotta avec un caffè</i>	
<b>Mini thé goloso</b>	6,50€
<i>Une panna cotta avec un thé</i>	

## Bevande calde

Caffè bio	2,50€
Caffè lungo	3€
Caffè crème	3€
Cappuccino	4,50€
Thé bio	4,80€
<u>Gelati</u> (lampone, vaniglia)	3€ (1 bl) 5€ (2 bls)
<i>Glace (framboise, vanille)</i>	
<u>Digestivi</u> (limoncello, grappa, amaretto)	5€