

## ***Gli 'Antipasti'***

<b><i>Antipasti</i></b> <i>Assortiment de légumes grillés et marinés</i>	<b>10,50</b>
<b><i>San Daniele 14 mois d'affinage</i></b> <i>Jambon cru servi avec du Gorgonzola</i>	<b>11,00</b>
<b><i>Caprese</i></b> <i>Tomate mozzarella di bufala et salade de roquette</i>	<b>11,00</b>
<b><i>Carpaccio di bresaola</i></b> <i>Filet de bœuf séché, salade de roquette et copeaux de parmesan</i>	<b>11,00</b>
<b><i>Capesante allo zafferano</i></b> <i>Saint-Jacques au beurre d'agrumes et safran</i>	<b>14,00</b>
<b><i>Crema di castagne, pancetta grillée, olio al tartufo</i></b>	<b>11,00</b>
<b><i>Burrata (300 gr)</i></b>	<b>13,00</b>
<b><i>Burrata (300g) e focaccia</i></b>	<b>18,00</b>
<b><i>Il gran misto degli amici (à partager)</i></b> <i>Burrata, antipasti, charcuteries</i>	<b>26,00</b>

*Toutes ces entrées peuvent être servies en format « plat » avec un supplément de 3 € TTC*

## PIZZAS rouges

<b>Toto</b>	Tomate, Mozzarella et Basilic frais après cuisson Origan de l'île de Pantelleria	9.50€
<b>Lolo</b>	Tomate, Mozzarella di Bufala et Basilic frais après cuisson	13.50€
<b>Coco</b>	Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons et Olives noires dénoyautées	14.50€
<b>Rico</b>	Tomate, Mozzarella, Anchois à l'huile d'olive, Câpres et Olives noires	14.00€
<b>Pépin</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon blanc et Champignons de Paris	14.00€
<b>Nénette</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon San Daniele et Roquette, Copeaux de Parmesan	14.50€
<b>Zozo</b>	Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio et Copeaux de Parmesan après Cuisson	14.00€
<b>Maxou</b>	(Calzone) Tomate, Mozzarella, Jambon et Champignons de Paris	14.00€
<b>Ugo</b>	Tomate, mozzarella, bufala, champignons blanc, chair à saucisse bio Tomates semi-confites, copeaux de parmesan	14.50€
<b>Cyrellino</b>	Tomate, Mozzarella, chorizo, chair à saucisse, Bufala, Roquette, Tomates semi-confites et Copeaux de parmesan	15,50€
<b>Verdi</b>	Tomate, Mozzarella, légumes de saison	14.00€
<b>Leonardo</b>	(calzone) tomate, mozzarella, chair à saucisse bio, roquette, tomates semi-confites, Olives noires	14.50€

La farine du moulin Agostini, la tomate ainsi que la chair à saucisse sont des produits biologiques

**Mozzarella di Bufala** : Fromage à base de lait de bufflonne, produit dans la région de la Campanie

*Nos prix sont TTC et service compris*

## PIZZAS blanches

<b>Testa</b>	Mozzarella, Mozzarella di Bufala après cuisson, Basilic, Copeaux de Parmesan, Vinaigre balsamique, Huile d'olive et Tomates	14.50€
<b>Chouchoute</b>	Mozzarella, Champignons, légumes de saison, Gorgonzola, Chorizo et Tomates	14.00€
<b>Campioni del Mondo</b>	Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Beurre de truffe blanche, Roquette, copeaux de Parmesan après cuisson et Tomates confites	16.00€
<b>Djamate</b>	Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Saucisse fraîche, Roquette, Copeaux de Parmesan et Tomates semi-confites	14.50€
<b>Nonoche</b>	Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Bresaola, Roquette, Copeaux de Parmesan, Tomates cerise et Huile d'olive au citron Ursini	14.50€
<b>Loulou</b>	Pesto frais alla genovese, Jambon San Daniele, Tomates et Copeaux de Parmesan après cuisson	14.00€
<b>Doppia</b>	(Calzone) Mozzarella, Jambon blanc, Tomates cerise, Champignons de Paris et Oignons (pour gros mangeur !)	16.00€
<b>Gianni</b>	Mozzarella, robiola, miel, jambon San-Daniele, roquette	14.50€
<b>Louisa</b>	Mozzarella, Noix, Gorgonzola et Jambon San Daniele après cuisson	14.50€
<b>Tommy</b>	Mozzarella, mozzarella di bufala, légumes de saison, gorgonzola	14.50€

*Nos prix sont TTC et service compris*

## *Primi piatti*

<b><i>Spaghetti alle Vongole</i></b> <i>Spaghetti aux coques et palourdes</i>	<b>18,00</b>
<b><i>Fregola al sugo di calamari e vongole e bottarga</i></b> <i>Pâte typique de Sardaigne, sauce calamar et vongole</i>	<b>18,00</b>
<b><i>Risotto di stagione</i></b> <i>Risotto de saison</i>	<b>18,00</b>
<b><i>Ravioli freschi al tartufo estivo</i></b> <i>Raviolis à la truffe d'été</i>	<b>18,50</b>
<b><i>Paccheri al radicchio, pancetta, gorgonzola e noci</i></b> <i>Paccheri, trévisé, pancetta, gorgonzola et noix</i>	<b>14,50</b>
<b><i>Tagliatelle Affumicate</i></b> <i>Poireaux, pancetta, champignons, mozzarella de bufala fumée</i>	<b>16,50</b>
<b><i>Tagliatelle al ragù</i></b> <i>Viande de bœuf biologique, élevage La ferme du beau pays Delassus</i>	<b>16,50</b>
<b><i>Spaghetti alla carbonara</i></b> <i>œufs bio, guanciale, pécorino</i>	<b>14,00</b>

## Secondi piatti

<b>Tagliata di Manzo</b>	<b>21,00</b>
<i>Pavé de bœuf de l'Aubrac maison Conquet, roquette, copeaux de Parmesan Crème de vinaigre balsamique</i>	
<b>Scaloppa alla milanese</b>	<b>19,00</b>
<i>La fameuse escalope de veau panée</i>	
<b>Ossobuco alla Gremolata</b>	<b>22,00</b>
<i>Jarret de veau de l'Aubrac Maison Conquet parsemé de gremolata</i>	
<b>Filetto di Branzino alla Trapanese</b>	<b>18,00</b>
<i>Filet de bar, raisins secs, pistaches, citron</i>	
<b>Fritto misto</b>	<b>21,00</b>
<i>Calamars et crevettes</i>	
<b>Calamaro saltato, pesto di Pistacchio</b>	<b>21,00</b>
<i>Calamar snacké, pesto de pistache, tagliatelle</i>	

*La Maison Conquet est une charcuterie traditionnelle située à Laguiole, dans l'Aubrac. Elle élève elle même ses cochons (nourris essentiellement à l'orge et au maïs) et se fournit en veaux de lait et agneaux chez les meilleurs éleveurs de la région. [www.maison-conquet.fr](http://www.maison-conquet.fr)*

*Les olives taggiasche, variété de Ligurie ont la chair ferme, une saveur douce et très fruitée.*

## *I Dolci*

<b><i>Affogato al caffè</i></b> <i>Glace vanille servie avec un expresso</i>	<b>6,00</b>
<b><i>Tiramisu</i></b>	<b>7,50</b>
<b><i>Tiramisu del Nord</i></b> <i>Speculoos</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Tiramisù delle isole</i></b> <i>Mangue, fruits de la passion, ananas</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Trio de panna cotta</i></b> <i>Crème fraîche italienne cuite à la vanille aux trois parfums</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Caffé Goloso/The goloso</i></b> <i>Café gourmand</i>	<b>7,50/8.50</b>
<b><i>Torta di ricotta e crema al limone</i></b> <i>Tarte à la ricotta, crème de citron</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Mousse al cioccolato con composta d'arancia</i></b> <i>Mousse au chocolat, compotée d'orange à la vanille</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Babà al limoncello</i></b> <i>Baba à la liqueur de citron, glace vanille</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Pavlova,</i></b> <i>meringue, crème citron de Sicile, fruits exotiques</i>	<b>7,50</b>

*Nous utilisons de la gélatine végétale biologique : agar-agar*

## *Aperitivi*

<i>Marsala alle mandorle (6 cl)</i>	<b>4,50</b>
<i>Martini bianco (6 cl)</i>	<b>4,50</b>
<i>Martini rosso (6 cl)</i>	<b>4,50</b>
<i>Campari (6 cl)</i>	<b>5.00</b>
<i>Campari orange (6 cl)</i>	<b>6,50</b>
<i>Spritz Campari (6 cl)</i>	<b>7,00</b>
<i>Spritz Aperol (6cl)</i>	<b>7,00</b>
<i>Americano</i>	<b>8.00</b>
<i>Negroni</i>	<b>8,50</b>
<i>Cocktail AMALFI : Limoncello, Prosecco, eau gazeuse</i>	<b>8,00</b>
<i>Cocktail LARUBY : Vodka, jus de pêche, limonade citron</i>	<b>7.50</b>
<i>Cocktail sans alcool BRENDA : limonade citron, orange, sirop de fraise, fruit de la passion</i>	<b>7.00</b>
<i>Prosecco (10 cl)</i>	<b>6,00</b>
<i>Bellini (10 cl)</i>	<b>6.50</b>
<i>Coppa di champagne Dom Bacchus(12 cl)</i>	<b>9.00</b>
<i>Coppa di champagne (12 cl)</i>	<b>7,50</b>
<i>Whisky (5 cl)</i>	<b>6,50</b>
<i>Whisky supérieur (5cl)</i>	<b>8,00</b>
<i>Grappa (5cl)</i>	<b>6,50</b>
<i>Grappa supérieure (5cl)</i>	<b>7,50</b>
<i>Limoncello / Amaretto (5cl)</i>	<b>5,50</b>
<i>Sambucca (5cl)</i>	<b>5,50</b>

*Quelque chose à grignoter avec votre apéritif ?*

<i>Focaccia</i>	<b>5,00</b>
-----------------	-------------

## *Bevande*

<i>Vin rouge (15 cl) Nero d'Avola bio</i>	<b>6,50</b>
<i>Vin rouge (15 cl) Montepulciano d'Abruzzo bio</i>	<b>4,60</b>
<i>Vin blanc (15 cl) Trebbiano bio</i>	<b>4,60</b>
<i>Vin rosé (15 cl) Pino grigio</i>	<b>4,60</b>
<i>Vin rosé (15 cl) Cerasuolo</i>	<b>5,00</b>
<i>Bière Moretti (33 cl)</i>	<b>3,80</b>
<i>Bière Barb pression locale et bio (33cl)</i>	<b>6,00</b>
<i>Jus de fruits (25 cl) bio</i>	<b>4,00</b>
<i>Green ice Tea bio (25cl)</i>	<b>4,00</b>
<i>Limonade (27.5cl)</i>	<b>4,00</b>
<i>Eau plate (1/2 l)</i>	<b>4,00</b>
<i>Eau plate (1 l)</i>	<b>5,20</b>
<i>Eau pétillante (1/2 l)</i>	<b>4,00</b>
<i>Eau pétillante (1 l)</i>	<b>5,20</b>
<i>Caffè / Déca.bio</i>	<b>2,50</b>
<i>Cafè macchiato</i>	<b>2,70</b>
<i>Caffè doppio bio</i>	<b>4,50</b>
<i>Capuccino bio</i>	<b>4,00</b>
<i>Thé ou infusion bio</i>	<b>4,50</b>