

Gli 'Antipasti'

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

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

PIZZAS rouges

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

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

Nos prix sont TTC et service compris

Primi piatti

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

Secondi piatti

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

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

I Dolci

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

Nous utilisons de la gélatine végétale biologique : agar-agar

Aperitivi

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

Quelque chose à grignoter avec votre apéritif ?

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

Bevande

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