

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Taglieri

BOARDS

ANTIPASTI DI FORMAGGIO • 16

Gorgonzola, provolone piccante, moliterno truffé, camembert di bufala, burrata

Italian cheese board

ANTIPASTI DI SALUMI • 16

Jambon cru italien, porchetta, mortadella, finocchiona, jambon blanc

Delicatessen board

ANTIPASTI VEGETARIANI • 16



Poivrons, aubergines, courgettes, artichauts, oignons, olives

Peppers, eggplants, zucchinis, artichoke, onions, olives

MIX PICCINO • 20

Assortiment de fromages, charcuteries et légumes

Plate of cheese, delicatessen, and vegetables

MIX GRANDE • 28

Stuzzichini

SNACKS



POLENTA FRITE ET SAUCE PARMESAN • 9

Cornmeal and parmesiano sauce

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX • 12

Gravlax salmon



FOCCACIA À LA CRÈME TRUFFÉE • 8

Focaccia and truffled cream

LES ENTRÉES

STARTERS

SALADE CÉSAR • 11

Feuilles de laitue Romaine croquantes, tomates cerises, poulet grillé, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois

Crispy Romaine lettuce leaves, cherry tomatoes, grilled chicken, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce

LA CÉSAR EN PLAT • 17

CAPPUCCINO • 12



Mousseline de pommes de terre, œuf parfait, sauce aux champignons et café

Potato mousse, perfect egg, mushrooms and coffee sauce

BAGNA CAUDA • 12

Poivrons confits, patate douce et sauce aux anchois

Candied peppers, sweet potato and anchovy sauce

CECINA E BACCALÀ • 12

Toast de farine de pois chiches, morue en purée, sauce tomate et olives noires

Chick pea toast, mashed cod, tomato sauce and black olives

RISOTTO • 12



Risotto à la crème de courge, poudre de champignons, chantilly de parmesan

Squash cream risotto, mushrooms powder, parmesan chantilly

LE RISOTTO EN PLAT • 24

PAUSE DOUCEUR

12H - 22H

IL TIRAMISU • 9

Grand classique de la maison servi à la louche

Great house classic served with a ladle

CIOCCOLATO • 9

Mousse au chocolat, craquant chocolat et noisettes

Chocolate mousse, crunchy chocolate and hazelnuts

TARTELETTE SANGUINELLA • 9

Orange sanguine et sorbet

Blood orange, sorbet

LES PLATS

MAINS

Primi

RIGATONI CARBONARA • 22

Pecorino, jaune d'œuf, guanciale

Pecorino, egg yolk, guanciale

RIGATONI BOLOGNESE • 22

Recette traditionnelle de la région de Bologne

Traditional recipe from Bologna

LASAGNA • 20

Lasagnes traditionnelles

Traditional lasagna

PASTA ALLE VONGOLE • 24

Coquillages, ail, salicorne et vin blanc

Shellfish, garlic, samphire and white wine

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO • 24

Tortellini à la viande de bœuf, crème de parmesan

Beef tortellini, cream, parmesan cheese

Secondi

VITELLO IN CROSTA • 24

Carré de veau en croûte de pistache et moutarde, cuit en basse température, crémeux de céleri-rave, épinards, et pomme de terre fondante

Rack of veal in a pistachio and mustard crust, cooked at low temperature, mashed celeriac, spinach and tender potato

BACCALÀ AL VAPORE • 24

Cabillaud, filet d'huile d'olive, orange, crémeux de courge, gnocchis et fenouil

Cod, olive oil, orange, mashed squash, gnocchis and fennel

SEDANO RAPA • 20



Céleri-rave rôti et petits légumes

Roasted celery and vegetables