

# ANTIPASTI

À partager...  
ou pas!

## ARANCINI CHAMPIGNONS & SCAMORZA • 8

Champignons, scamorza fumée  
*Mushrooms, smoked scamorza*

## CROCCHETTE GORGONZOLA • 8

Croquettes de pomme de terre,  
gorgonzola, tomates confites  
*Potato croquettes, gorgonzola,  
candied tomatoes*

## SOUPE DE SAISON • 9

Légumes de saison  
*Seasonal vegetables*

## BURRATA & PESTO • 12

Potimarron rôti, noixettes,  
sauce pesto  
*Roasted pumpkin, hazelnuts,  
pesto sauce*

## BELLA FOCACCIA SAUMON FUMÉ • 16

Ricotta, saumon fumé,  
tomates confites,  
pickles d'oignons rouges,  
roquette

*Ricotta, smoked salmon,  
candied tomatoes,  
red onion pickles, arugula*

## BELLA FOCACCIA JAMBON AUX HERBES • 14

Ricotta, jambon aux herbes, roquette,  
tomates confites

*Ricotta, ham with herbs,  
arugula, candied tomatoes*

Assiettes  
d'antipasti

## ANTIPASTI DI SALUMI • 15

Mortadelle, jambon aux herbes,  
spinata piccante

*Mortadella, ham with herbs,  
spicy spinata*

## ANTIPASTI DI FORMAGGIO • 15

Pecorino primosale tartufo,  
gorgonzola, scamorza fumée

*Pecorino primosale tartufo,  
gorgonzola, smoked scamorza*

## ANTIPASTI VEGETARIANI • 15

Aubergines, courgettes, poivrons,  
artichauts et oignons

*Eggplant, zucchini, peppers,  
artichokes and onions*

## ANTIPASTI MISTI • 25

Pecorino primosale tartufo,  
scamorza fumée, mortadelle,  
jambon aux herbes, légumes marinés

*Pecorino primosale tartufo,  
smoked scamorza, mortadella,  
ham with herbs, marinated vegetables*



# PIATTI

pasta

## LASAGNE DELLA MAMMA! • 16

Avec la fameuse « bolognaise »  
mijotée des heures, roquette

*With the famous "bolognese"  
simmered for hours, arugula*

## GNOCCHI AL TARTUFO • 19

Sauce champignon truffe

*Truffle mushroom sauce*

## RIGATONI ALL'ARRABBIATA • 16

Sauce tomate mijotée à l'ail  
et au piment (plat bien épicé!)

*Simmered tomato sauce with garlic  
and chili (very spicy dish!)*

## RAVIOLI « LA VITA IN ROSA » • 18

Ravioles farcies poire et gorgonzola,  
sauce gorgonzola, lamelles de poire fraîche

*Ravioli stuffed with pear and gorgonzola,  
gorgonzola sauce, fresh pear slices*

## RISOTTO AI GAMBERI • 22

Gambas décortiquées,  
sauce bisque, citron confit

*Shelled prawns, bisque sauce,  
candied lemon*

Insalata

## SALADE CÉSAR • 16

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*

## SALADE DE POULPE • 17

Poulpe, tomates confites, poivrons,  
légumes marinés et câpres

*Octopus, candied tomatoes, peppers,  
marinated vegetables and capers*

Secondi

## OSSO BUCCO • 20

Accompagné de frites de polenta

*Accompanied by polenta fries*

## AUBERGINES ALLA PARMIGIANA • 15

Aubergines, mozzarella,  
sauce tomate et basilic, roquette

*Eggplant, mozzarella,  
tomato and basil sauce, arugula*

## MENU DU JOUR • 20

Plat du jour  
Dish of the day

Café cannoncino  
Cannoncino coffee



# PAUSE DOUCEUR

12H - 22H

Dolci

## IL TIRAMISU • 9

Grand classique de la maison  
servi à la louche

*Great house classic served with a ladle*

## CAFÉ CANNONCINO • 7

Café ou thé accompagné  
de délicieux cannoncino

*Coffee or tea accompanied  
by delicious cannoncino*

## POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS • 9

Sur un lit de crème de mascarpone,  
saupoudrée d'un crumble de sablé

*On a bed of mascarpone cream,  
sprinkled with a shortbread crumble*

## NOUGAT GLACÉ • 9

Nappé d'un délicieux coulis de fruits rouges

*Topped with a delicious red fruit coulis*

## CANNONCINO À LA PISTACHE • 9

Traditionnelle gourmandise sicilienne

*Traditional Sicilian delicacy*

## MOUSSE AU CHOCOLAT • 9

Servie à la louche et saupoudrée  
d'un crumble de cacao

*Served with a ladle and sprinkled  
with a cocoa crumble*

ANTIPASTO  
*Bere, Mangiare*