

I TAGLIERI

Sélection de Fromages & Charcuteries d'origine italienne,

Appetizers de Légumes & Poissons

Charcuterie Pour 1 / 2 Personnes 16,00 €

Charcuterie Pour 3 / 4 Personnes 26,00 €

Sélections de charcuteries italiennes - Allergènes: 1- 8

Truffe Pour 1 / 2 Personnes 18,00 €

Truffe Pour 3 / 4 Personnes 30,00 €

Sélections de fromages & charcuteries à la truffe - Allergènes: 1 - 7 - 8

Antipasto All'italiana Pour 1 / 2 Personnes 20,00 €

Antipasto All'italiana Pour 3 / 4 Personnes 38,00 €

Sélections de Charcuterie, Fromages, Légumes,

Anneaux d'encornets, Spécialités Italiennes- Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 14

Arancini 04 Ever 16,00 €

Arancini farcis au riz, viande de veau & légumes - Allergènes: 1- 3 - 7 - 9

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde -11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

LE PIZZE

*Pâte à pizza à base de levure fraîche, avec une fermentation lente de 48 heures.
Mélange de farines : blé, seigle, maïs, avoine et épeautre.*

VESTA 13,00 €

*Sauce Tomate, Mozzarella de Bufflonne , Olives Taggiasche dénoyautées de Ligurie,
Basilic Allergènes: 1 – 7*

TREVISANA 16,00 €

Sauce Tomate, Fior di Latte , Crème de Radicchio, Pleurotes, Carpaccio de Provolone
- Allergènes: 1 – 7 – 8*

** Le radicchio est originaire du nord de l'Italie, plus précisément de la région de Vénétie et de Trévis, où il est cultivé depuis le XVe siècle. Il pousse dans des climats tempérés et humides et se distingue par ses feuilles rouges veinées de blanc.*

BONOMIA 18,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella de Bologna, Pesto à la Pistache,
Burrata des Pouilles - Allergènes: 1 - 7 – 8*

FLORA NERA 19,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Pesto de Truffe Noire, Œuf,
Jambon Blanc à la Truffe d'été Allergènes: 1 – 3 – 7*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

GLANTIPASTI

L'Avant-Repas

PERLE MARINARE 12,00 €

Bottoni (pâtes) Farcis aux Crevettes Rouges, Bouillon Léger à l'Oseille & Palourdes

Allergènes: 1 – 2 – 3 – 7 – 9

VORTICE ROSSO 10,00 €

Ricciole (Rolle de Pâtes) Gratiné au Speck & Provola** sur Crème de Radicchio Rouge****

Allergènes: 1 – 3 – 7 – 8

Speck : Jambon cru fumé typique du Tyrol, légèrement salé et parfumé au bois de hêtre, à la saveur délicatement fumée et légèrement épicée. Idéal pour apporter caractère et profondeur aux plats italiens.*

*Provola** : Fromage italien à pâte filée, au goût doux et légèrement fumé, à la texture fondante. Originaire du sud de l'Italie, notamment de la Campanie et de Sicile, il est élaboré à partir de lait de vache ou de bufflonne selon les régions.*

*Radicchio Rouge*** : Chicorées rouges cultivé dans la région de Vénétie.*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

I PRIMI PIATTI

Le Début du Repas

GNOCCHI AL PESTO AL POMODORO & BURRATA*** DI PUGLIA 18,50 €

Gnocchis farcis au Pesto à la Génoise - Sauce Tomate Maison - Burrata

****Burrata : «Latticino», spécialité d'Andria, ville dans les Pouilles.*

Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9

LA SICILIA A TAVOLA 19,00 €

*Raviolotti farcis au Baccalà***, sauce à la sicilienne (tomate, olives, câpres, origan)*

Allergènes: 1 - 3 - 5 - 9

*Baccalà*** : Cabillaud salé et séché, traditionnellement utilisé dans la cuisine méditerranéenne. Sa chair ferme et délicate développe des saveurs riches et légèrement iodées après réhydratation*

QUADRONI DEL CONTADINO 21,00 €

Quadroni A La Courge, Sur Crème De Taleggio Au Guanciale Fumé**, Poires & Noix*

Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

Taleggio : Fromage italien à pâte molle et à croûte lavée, au goût doux et légèrement acidulé avec des notes de beurre et de noisette.*

Originaire de la vallée de la Val Taleggio en Lombardie, il est crémeux et fond facilement.

*Guanciale fumé** : Joue de porc salée et légèrement fumée, typique de la région du Latium, autour de Rome, et de l'Ombrie en Italie centrale.*

RISOTTO ALLE CAPESANTE & SPUMANTE 28,00 €

Risotto Aux Saint-Jacques, Déglacé Au Spumante

Et Crémeux A La Burrata, Citron Vert Et Pâtisson

Allergènes: 2 - 7

GF – Gluten Free

I SECONDI PIATTI

Plats à base de Viande

TERRACOTTA PIACENTINA 17,00 €

Tripes A La Piacentina – Cuisson Terracotta – Sur Crème De Haricots Blancs, Chips
D'oignon Rouge, Croûton A L'Ail Allergènes : 1 – 7 – 9*

Cuisson Terracotta : cuisson douce dans La Poterie En Terre Cuite Typique Des Pouilles*

O MIA BELA MADUNINA 22,00 €

*Escalope De Veau « Milanese », Sauce Gorgonzola, Fusilloni A La Sauce Tomate
Allergènes : 1 – 3 – 7 – 9*

CINGHIALE AL NEGROAMARO 28,00 €

Filet De Sanglier Au Vin Negroamaro – Cuisson Terracotta –
& Raviolis Farcis Aux Cèpes - Allergènes : 1 – 3*

Cuisson Terracotta : cuisson douce dans La Poterie En Terre Cuite Typique Des Pouilles*

Plats à base de Poisson

BREZZA DEL NORD, SOLE DEL SUD 26,00 €

*Filet De Haddock Fumé – Sauce Citron - Sur Houmous De Pois Chiches & Carpaccio
De Fenouil Aux Agrumes - Allergènes : 1 - 5*

FOGLIE DI NOVEMBRE 28,00 €

*Dos De Cabillaud, Velouté de Potimarron, Passatelli ** au Safran
& Divin Roccolo*** Râpé - Allergènes : 1 – 3 - 5 - 7*

*Passatelli ** : Pâtes Italiennes Typiques Des Régions d'Émilie-Romagne Et Des Marches,
Préparées A Base De Pain Râpé, Œufs Et Fromage.*

*Divin Roccolo *** : Fromage italien artisanal à pâte dure ou semi-dure, originaire du Piémont.
Il est recouvert de raisins secs, qui apportent une note douce et parfumée.*

I — FORMAGGI

Avant ou Fin du Repas

PLATEAU DE FROMAGES POUR 1 / 2 15,00 €

Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - Allergènes: 7

PLATEAU DE FROMAGES POUR 3 / 4 26,00 €

Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - Allergènes: 7

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

I DOLCI

Fin Heureuse

AFFOGATO AL CAFFÈ 8,00 €

Glace Vanille & Espresso Café Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

AFFOGATO AL LIQUORE 8,00 €

Glace Vanille & Liqueur: - Marsala (Œuf / Amande), Grand Marnier, Grappa, Cointreau

Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

TIRAMISU 8,00 €

Savoiardi (Biscuits à la cuillère), Amaretto di Saronno (Alcool), Café, Mascarpone

Allergènes: 1 - 3 - 7

PANNACOTTA VANIGLIA & FRUTTI ROSSI 8,00 €

Pannacotta à la Vanille de Madagascar & Fruits Rouges Frais

Allergènes: 7 - GF Gluten Free

CAFÉ GOURMAND TERRACOTTA 9,00 €

*Café espresso / Thé / Tisane / Café Décaféiné & Assortiment De Mignardises
Terracotta Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI 9,00 €

Cheesecake à la Ricotta & Pistaches Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

SOGNO D'AUTUNNO 9,00 €

*Mi-Cuit Au Chocolat, Cœur Fondant Aux Fruits De Saison Et Glace Artisanale
Caramel Beurre Salé Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes: 1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques
TCR - technique de congélation rapide

MENU ENFANT

Le menu enfant est réservé aux moins de 10 ans - 14,00 €

ENTREE

INSALATA & PROSCIUTTO

Salade verte avec sauce vinaigrette & Jambon Blanc

PLAT

PIZZA MARGHERITA

Pizza Baby avec Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte,

Allergène : 1 – 7 – 9

Ou

SCALOPPINA DI POLLO & PASTA AL SUGO

Escalope Panée de Poulet & Pâtes à la Sauce Tomate

Allergène : 1 – 3 – 9

Ou

Filetto di Merluzzo & Pasta al Sugo

Filet de Colin façon « Fish & Chips » & Pâtes à la Sauce Tomate

Allergène : 1 – 3 – 9

DESSERT

GELATO

Glace 2 Boules – Vanille, Chocolat, Fraise –

Allergènes : 3 – 7

Ou

CUOR DI CIOCCOLATO

Moelleux au Chocolat

Allergènes : 1 – 3 – 7