

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 29,00 €

Sélections de charcuteries italiennes - Allergènes: 1- 8

Truffe Pour 1 / 2 Personnes 18,00 €

Truffe Pour 3 / 4 Personnes 34,00 €

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, 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*

FLORA NERA 19,00 €

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

BONOMIA 18,00 €

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

CLIO 16,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior Di Latte, Guanciale au Poivre, Œuf,
Copeaux De Parmesan
Allergènes: 1 – 3 - 7 – 8*

VOLUPTAS 18,00 €

*Sauce Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Burrata, Jambon Cru de Parme,
Copeaux De Parmesan
Allergènes: 1 – 7*

POMONA 16,00 €

*Crème De Courge, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Châtaignes & Poire
Allergènes : 1 – 7 - 8*

GLI ANTIPASTI

L'Avant-Repas

ORO D'AUTUNNO 13,00 €

Œuf « parfait » sur Velouté de Courge, brisures d'Amaretti & Châtaignes rôties

Allergènes: 3 – 4 – 7 – 8

LA PERA RIVELATA 15,00 €

*Poire pochée à la fève Tonka, Fontina Valdostana fondue et Casoncello Bergamasco**

Allergènes: 1 · 3 · 7 · 8

** Ravioli traditionnel de Bergame, farci à la viande, saucisse, raisin sec et parmesan*

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 19,00 €

*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

FIORE DI PUGLIA 17,00 €

*Raviolis farcis Aux Cime Di Rapa** Et Ricotta De Bufflonne,*

*Sur Crème De Provolone*** aux Olives Taggiasche*

Allergènes : 1 – 3 – 7

*** Cime di rapa : Jeunes pousses de brocoli-rave, spécialité végétale des Pouilles*

**** Provolone : Fromage italien à pâte filée, originaire du sud de l'Italie, à la texture fondante et au caractère délicatement affirmé.*

DELIZIA DEI BOSCHI 28,00 €

Raviolis Farcis aux Girolles & aux Cèpes, sauce aux Morilles avec Truffe Râpée

Allergènes : 1 · 3 · 7

BUSIATE AI TRE MARI 22,00 €

*Busiate**** au Ragoût de trois Mollusques*

Allergènes : 1 – 3 – 9 – 14

*****Busiate : Pâtes traditionnelles de l'ouest de la Sicile, particulièrement liées à la région de Trapani. Leur forme en spirale serait traditionnellement obtenue en enroulant la pâte autour d'une fine tige, autrefois une tige de plante locale appelée « buso ». Elles sont emblématiques de la cuisine sicilienne et se marient notamment avec les sauces de poisson, les fruits de mer et le célèbre pesto alla Trapanese.*

I SECONDI PIATTI

Plats à base de Viande

COMPOSIZIONE IN BRUNO 28,00 €

Viande De Bufflonne Braisée, CBT Purée De Pommes De Terre Au Taleggio*

Allergènes: 7 – 9 - 12 / GF Gluten Free

**Cuisson basse température – Viande de Boufflonne : Origine Italie*

O MIA BELA MADUNINA 24,00 €

Escalope De Veau « Milanese », Sauce Gorgonzola, Fusilloni à La Sauce Tomate

Allergènes : 1 – 3 – 7 – 9 / TCR - Viande de Veau : Origine France

SAN MARTINO 24,00 €

Selle d'Agneau Confit au Saint-Joseph Blanc & Miel Mille Fleurs, Sur Girasole

(Grand Raviolo à forme de Tournesol) à la Ricotta

Allergènes : 1 – 3 – 7 – 9 - Viande d'Agneau: Origine France

Plats à base de Poisson

MARE NOSTRUM 21,00 €

*Petits Poulpes Fondants Sur Une Crème Onctueuse De Pois Chiches. Cuisson TC***

Allergènes: 7 - 9 – 14 / GF Gluten Free

***Cuisson Terracotta : Cuisson basse température dans la poterie des Pouilles*

ALTA MAREA 27,00 €

Turbot En Cuisson Douce Avec Tagliolini A La Sauce De Tomates Cerises Jaunes

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 9

RAGGIO DI SOLE 26,00 €

Joue De Lotte aux Agrumes, Sabayon parfumé au Marsala & Thym. & Delizia au

Citron Allergènes: 1 - 3 - 5 - 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

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 - selon
approvisionnement -*

Allergènes: 7

PLATEAU DE FROMAGES POUR 3 / 4 26,00 €

*Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - selon
approvisionnement - 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 CAFFE	8,00 €
<i>Glace Vanille & Espresso Café Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
AFFOGATO AL LIQUORE	9,00 €
<i>Glace Vanille & Liqueur: - Marsala (Œuf / Amande), Grand Marnier, Grappa, Cointreau</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
TIRAMISU	8,00 €
<i>Savoardi (Biscuits à la cuillère), Amaretto di Saronno (Alcool), Café, Mascarpone</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7</i>	
PANNACOTTA VANIGLIA & FRUTTI ROSSI	8,00 €
<i>Pannacotta à la Vanille de Madagascar & Fruits Rouges Frais</i>	
<i>Allergènes: 7 - GF Gluten Free</i>	
CAFE GOURMAND TERRACOTTA	9,00 €
<i>Café espresso / The / Tisane / Café Décaféiné & Assortiment De Mignardises Terracotta Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI	9,00 €
<i>Cheesecake à la Ricotta & Pistaches</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
SOGNO	9,00 €
<i>Mi-Cuit Au Chocolat, Cœur Fondant Aux Fruits</i>	
<i>& Glace Artisanale Caramel Beurre Salé</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	

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 €

Sirop à l'eau (1 verre) – parfum aux choix

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 / TCR

Ou

Filetto di Merluzzo & Pasta al Sugo

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

Allergène : 1 – 3 – 9 / TCR

DESSERT

GELATO

Glace 2 Boules – Vanille, Chocolat, Fraise –

Allergènes : 3 – 7

Ou

CUOR DI CIOCCOLATO

Moelleux au Chocolat

Allergènes : 1 – 3 – 7