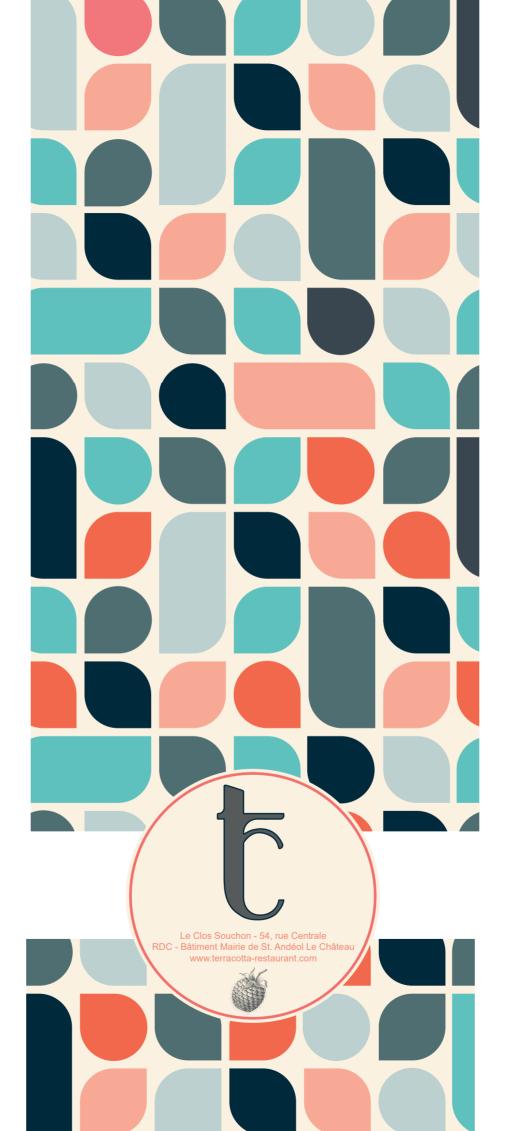
terra • cotta

DOLCI

Tiramisu'	0 €
Savoiardi (Biscuits à la cuillère) , Café , Mascarpone - Allergènes: 1 - 3 - 7	
Pannacot la Vaniglia & Frutti di Bosco	0 €
Cheesecake Ricotta & Pistacchi	0 €
L'Affogato al Caffè) €
L'Affogato al Liquore) €
Café Gourmand Terracotta) €
Atlante	
Craquant aux Pommes) €
FORMAGGI	
Assiette de Fromage) €
Plateau de Fromage pour I / 2	0 €
Grand Plateau de Fromage pour 3/4	0 €





terra 6 cotta



TAGLIERI

Sélection de Fromages & Charcuteries d'origine italienne, Appetizers de Légumes & Poissons

Appetizers de Légumes & Poissons	
Arancini 4ever	
Arancini farcis au riz, viande de veau & légumes - Allergènes: 1-3-7-8-9-12	2
Charcuterie pour 1 / 2 personnes	14.00 €
Charcuterie pour 3 / 4 personnes	
Sélection de charcuteries italiennes - Allergènes: 1-8	
Truffè pour 1 / 2 personnes	16,00 €
Truffe pour 3 / 4 personnes	
Fromage pour 1 / 2 personnes	I5,00 {
Fromage pour 3 / 4 personnes	26,00 €
Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - Allergènes: 1-7-8	
Antipasto all'italiana pour 1 / 2 personnes	18,00 €
Antipasto all'italiana pour 3 / 4 personnes	
Sélection de charcuterie, fromages, légumes, Anneaux d'encornets, Arancini - Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 9 -14	
PIZZE	uros
PIZZE La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre	
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s	seigle, 3,00 €
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 -	seigle, 3,00 €
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre	seigle, 3,00 € s 6,00 €
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis	seigle, 13,00 € 8 16,00 € se fraîche,
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Courge, Lard de Castellucchio	13,00 € 8 16,00 € se fraîche, 17,00 € *, Taleggio
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate,*Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO	13,00 € 8 16,00 € se fraîche, 17,00 € *, Taleggio
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Courge, Lard de Castellucchio	13,00 € 8 16,00 € se fraîche, 17,00 € *, Taleggio chel-Ange.
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne , Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Courge, Lard de Castellucchio Allergènes: 1 - 7 * Lard de Castellucchio était parmi les aliments préférés de Min	13,00 € 8 16,00 € se fraîche, 17,00 € *, Taleggio chel-Ange. 16,00 €
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de sarine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA	3,00 €, 8 6,00 €, se fraîche, *, Taleggio chel-Ange 6,00 €, f, Jambon
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de s farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESTA Tomate,*Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Courge, Lard de Castellucchio Allergènes: 1 - 7 * Lard de Castellucchio était parmi les aliments préférés de Min FELICITAS Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Forestier, Pétales de Truffe, Oeuf	seigle, 13,00 € 8 16,00 € se fraîche, *, Taleggio chel-Ange 16,00 € f, Jambon 18,00 €
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 he Les farines sont de différentes typologies: farine de blé, farine de farine de mais, farine d'avoine, farine d'épeautre VESIA Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche, Basilic, Allergènes: 1 - 7 - APOLLO Pizza Calzone Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Pleurotes, Saucis Caciocavallo, Allergènes: 1 - 7 - 8 POLIFEMO Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Courge, Lard de Castellucchio Allergènes: 1 - 7 * Lard de Castellucchio était parmi les aliments préférés de Min FELICITAS Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons Forestier, Pétales de Truffe, Oeul cru à la truffe, Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9 VOLUPTAS Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme affinage 24 mois, Tomates se	seigle, 13,00 € 8 16,00 € se fraîche, 17,00 € *, Taleggio chel-Ange 16,00 € f, Jambon 18,00 € echées des

Citron Vert, Brunoise de Chicorée - Allergènes: 1 - 5 - 7 TCR

ANTIPASTI

L'avant-repas

Uovo in Camicia su Vellutata di Zucca & Lardo di Castellucchio	
Carpaccio di Porcini & Petali di Pamigiano	€ 00,00
PRIMI PIATTI	
Le début du repas	
Spaghetti ai Canno licchi	3,00€

Spaghetti aux couteaux Allergènes: 1 - 2 - 14	
Pappardelle con Salsiccia Fresca Artigianale & Porcini Freschi	. 24,00 €

Gnocchi ripieni al pesto con sugo di Pomodoro & Burrata di Puglia17,50 €
Gnocchi farcis au pesto à la genevoise - Sauce tomate - Burrata des Pouilles*
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9 *Burrata : spécialité d'Andria dans les Pouilles.

	Tortelloni di zucca su crema di Taleggio, Castagne & poʻlvere di Cappero	22,00
i	Tortelloni farcis à la courge sur crème de *Taleggio DOP, Chataîgnes rôties & poudre de	: Câpre
	Allergènes: 1 - 3 - 7	

*Taleggio DOP: Le fromage Taleggio AOP est un gros pavé moelleux au lait de vache. Ce fromage AOP appartient à la famille des « stracchinos », produits italiens créés par les bergers alpins au retour des estives.

Afin de garantir la meilleure qualité et la securité sur certains produits qui provoquent des allérgies ou intolérances et où on utilise la technique de congélation rapide pour certaines préparations:

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 - téchnique de congélation rapide

SECONDI PIATTI

Plats á base de poisson

Tataki di Tonno ai semi di Sesamo con Riso Venere & Verdure di stagione	
Bar Entiere au four - 300 / 400 g - Spaghetti à l'encre de séche avec calamars & gambas Allergènes: 1- 2 - 3 -5 - 8 - 9 -14	
Branzino al forno - Spagnetti al nero di seppia con Totani & Gamberetti	

(selon approvisionnement). Le filet est mariné avec sauce soja et grains de sesame, jus de citron vert & gingembre,

Thon façon tataki (plat froid) avec grains de Sésame - Riz Venere & Légumes de saison

Allergènes : 5 - 6 - 11

Allergènes: 1 - 3 - 7

TCR - Technique de congélation rapide - GF Gluten Free

Plats á base de viande

Saltimbocca alla romana con Linguine al Vino Rosso	
Ossobuco & Risotto alla milanese	
Filetto alla Rossini con Giraso le alla Ricotta	