

## GLI ANTIPASTI

••••

<b>La trevisana</b>	11,50 €
Salade de Treviso et artichauts sautés à la poêle, Parmesan et crème de Balsamique	
<b>L'uovo sorpresa</b>	16,50 €
Flan de ricotta, jaune d'oeuf et truffe fraîche	
<b>La tartare</b>	15,90 €
Tartare de boeuf Fassona, straciatella de burrata et truffe fraîche	
<b>Le capesante</b>	13,50 €
Poêlée de Saint Jacques et scampis, crème de poireaux et poivrons	
<b>Il secreto</b>	18,00 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
<b>L'antipasto</b>	19,50 €
Assortiment de charcuteries fines, fromages et légumes grillés <i>Idéal comme entrée pour 2 personnes ou comme plat principal pour 1 personne</i>	

## IL GIRO D'ITALIA

••••

*Assortiment de petits plats à partager en toute convivialité, 1,2 ou 3 assiettes.  
Découvrez l'Italie au travers de ses saveurs régionales typiques...*

<b>Le bruschette</b>	9,00 €
Petits pains grillés servis avec tomates, ail et basilic (4 pcs)	
<b>Il bocconcino</b>	7,50 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
<b>Le verdure</b>	7,50 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia, Presidio Slow Food	
<b>Il vegano</b>	6,50 €
Poêlée de haricots "borlotti" et légumes	
<b>Il parma</b>	7,50 €
Jambon de Parme DOP, servi en fines tranches	
<b>La burrata</b>	9,00 €
Crème de burrata, pesto au basilic maison, crostini à la tomate	

## LE INSALATE

••••

<b>La tur</b>	16,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises Amarena, croustillants de Parme, noix	
<b>La mozzarella</b>	17,50 €
Salade à la mozzarella de bufflone, bresaola, tomates fraîches et confites, vinaigre balsamique	
<b>Il mare</b>	18,50 €
Salade aux scampis, oranges sanguines Moro et amandes effilées grillées	
<b>La vegetariana</b>	16,50 €
Salade aux légumes, Pecorino Bio, sans lactose	

*Pour toute entrée demandée en version plat, le prix sera majoré de 4,00€*

## LA PASTA



<b>Il nostro piatto bio</b>	15,90 €
Fusilloni de Gragnano, légumes de saison BIO	
<b>Il risotto</b>	24,00 €
Risotto à la truffe fraîche, beurre sorresina et parmesan (min 2 couverts)	
<b>La salsiccia</b>	17,90 €
Pâtes de Campofilone, saucisse de Mantova, scamorza fumée, oignons rouges, tomates fraîches et roquette	
<b>Il mediterraneo</b>	18,00 €
Pâtes de Campofilone aux scampis, oignons, tomates fraîches, ail et coriandre	
<b>La bottarga</b>	18,90 €
Spaghetti, poutargue, céleri, zestes de citron, pétales de pain grillés	
<b>Al ragu</b>	16,90 €
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tomates, mozzarella et parmesan	
<b>Il tartufo</b>	20,50 €
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tartufata, champignons, crème, mozzarella	
<b>I ravioli</b>	18,90 €
Ravioles aux St Jacques, duo de poireaux et crevettes grises	
<b>Il piatto del giorno</b>	13,90 €
Plat du jour (du lundi au vendredi, les midis)	
<b>Il lunch</b>	17,90 €
Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, les midis)	

## IL PESCE E LA CARNE



<b>La sogliola</b>	26,90 €
Filet de sole sur son lit de sauce à la salade de Treviso	
<b>Il bollito</b>	22,90 €
Boeuf cuit en bouillon, sauce au persil, moutarde de fruits, sauce douce aux tomates	
<b>Il burger</b>	19,90 €
Mi-cuit de boeuf piémontais, oignons rouges de Tropea caramélisés, taleggio, pommes de terre	
<b>La tagliata</b>	31,50 €
Filet pur de boeuf Scottona, lit de roquette, parmesan, salade et pommes de terre	