

GLI ANTIPASTI



La trevisana	8,00 €
Salade de Treviso et artichauts sautés à la poêle, Parmesan et crème de Balsamique	
La tartare	11,00 €
Tartare de boeuf Fassona, straciatella de burrata et truffe fraîche	
Le capesante	9,50 €
Poêlée de Saint Jacques et scampis, crème de poireaux et poivrons	
Il secreto	12,50 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
L'antipasto	13,50 €
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...*

Le bruschette	6,50 €
Petits pains grillés servis avec tomates, ail et basilic (4 pcs)	
Il bocconcino	5,30 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
Le verdure	5,30 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia, Presidio Slow Food	
Il vegano	4,50 €
Poêlée de haricots "borlotti" et légumes	
Il parma	5,30 €
Jambon de Parme DOP, servi en fines tranches	
La burrata	6,50 €
Crème de burrata, pesto au basilic maison, crostini à la tomate	

LE INSALATE



La tur	11,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises Amarena, croustillants de Parme, noix	
La mozzarella	12,00 €
Salade à la mozzarella de bufflone, bresaola, tomates fraîches et confites, vinaigre balsamique	
Il mare	12,50 €
Salade aux scampis, oranges sanguines Moro et amandes effilées grillées	
La vegetariana	11,50 €
Salade aux légumes, Pecorino Bio, sans lactose <i>Pour toute entrée demandée en version plat, le prix sera majoré de 4,00€</i>	

LA PASTA



Il nostro piatto bio	11,00 €
Pâtes de Gagnano, légumes de saison BIO	
La salsiccia	12,50 €
Pâtes de Gagnano, saucisse de Mantova, scamorza fumée, oignons rouges, tomates fraîches et roquette	

Il mediterraneo	12,50 €
Pâtes de Gragnano aux scampis, oignons, tomates fraîches, ail et coriandre	
La bottarga	12,90 €
Pâtes de Gragnano, poutargue, céleri, zestes de citron, pétales de pain grillés	
Al ragu	11,00 €
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tomates, mozzarella et parmesan	
Il tartufo	13,50 €
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tartufata, champignons, crème, mozzarella	
I ravioli	13,50 €
Ravioles aux St Jacques, duo de poireaux et crevettes grises	
Il piatto del giorno	9,50 €
Plat du jour (du lundi au vendredi, midi uniquement)	
Il lunch	12,50 €
Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, midi uniquement)	

IL PESCE E LA CARNE



La sogliola	18,50 €
Filet de sole sur son lit de sauce à la salade de Treviso	
Il bollito	16,00 €
Boeuf cuit à la vapeur, moutarde, sauce verte et sauce tomate	
Il burger	13,50 €
Mi-cuit de boeuf piémontais, oignons rouges de Tropea caramélisés, taleggio, pommes de terre	
La tagliata	22,00 €
Filet pur de boeuf Scottona, lit de roquette, parmesan, salade et pommes de terre	

I DOLCI



L'amarena	5,30 €
Crème de mascarpone, meringue et cerises sauvages Az. Morello Austerà	
Il mascarpone	5,30 €
Tiramisu léger, sans oeufs au café	
Il tiramisu	5,50 €
Crème de mascarpone aux oeufs, café, biscuits	
Il golosone	7,50 €
Dessert gourmand (assortiment de desserts faits maison)	
La pannacotta	5,30 €
Pannacotta aux cerises Amarena ou mandarine tardive	
La pasticceria	6,00 €
Pâtisserie maison du jour	
I formaggi	8,50 €
Plateau de fromages italiens et dégustation de miels siciliens et marchigiani	