

GLI ANTIPASTI



Le lumache <i>Suggestion</i>	13,50 €
Escargots ail et persil en corolle de Parmesan et épinards	
Il carpaccio	16,50 €
Carpaccio de viande de boeuf marinée, julienne d'asperges vertes et copeaux de Parmesan	
I gamberi	15,90 €
Poêlée de gambas et asperges vertes	
La Burrata bio <i>Suggestion</i>	15,90 €
Burrata bio (250gr) servie sur lit de roquette, tomates datterini et basilic (entrée pour 2 pers.)	
Il secreto	18,00 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
L' antipasto	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...*

Le bruschette	9,00 €
Petits pains grillés servis avec tomates datterini, ail et basilic (4 pcs)	
Il bocconcino	9,00 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
Le verdure	8,50 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia. <i>Slow Food</i>	
Il tonno	7,50 €
Salade de thon, tomates fraîches, olives, oignons rouges, basilic et focaccia	
Il Parma	8,00 €
Jambon de Parme DOP, servi en fines tranches	
La stracciatella	9,00 €
Crème de burrata, pesto au basilic maison, crostini à la tomate	

LE INSALATE



La tur	16,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises amarena, croustillants de Parme, noix	
La mozzarella	17,50 €
Salade à la mozzarella de bufflonne, aubergines, tomates fraîches et confites, vinaigre balsamique	
la Bresaola	18,50 €
Salade , Bresaola, copeaux de Parmesan, crème de balsamique, pignons de pin, tomates	
La vegetariana	16,50 €
Salade aux légumes, pecorino bio, sans lactose, miel aux fruits, pignons de pin	

L'ESSENZIALE



Agrumi e Scampi

15,90 €

Les essentiels pour 100% d'énergie : quinoa, scampis, agrumes, asperges, coriandre, crudités et noix de cajou

LA PASTA



La nostra pasta bio

15,90 €

Casarecce bio au pesto genovese maison

Gli asparagi *Suggestion*

18,50 €

Spaghetti chitarra au blanc de volaille et asperges vertes

La salsiccia

17,90 €

Pâtes de Campofilone, saucisse de Mantova, scamorza fumée, oignons rouges, tomates fraîches et roquette

Al ragù

16,90 €

Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tomates, mozzarella et Parmesan

Il tartufo

20,50 €

Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tartufata, champignons, crème, mozzarella

I ravioli

15,90 €

Ravioles à la ricotta et aux agrumes, sur velouté de courgettes, pecorino et poivre de Sechuan

All' inchiostro *Suggestion*

18,90 €

Tagliolini à l'encre de seiche, seiches et tomates semi-séchées

Le vongole *Suggestion*

19,90 €

Spaghetti aux palourdes fraîches, ail, persil et vin blanc

Il piatto del giorno

13,90 €

Plat du jour (du lundi au vendredi, les midis)

Il lunch

17,90 €

Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, les midis)

IL PESCE E LA CARNE



Il branzino *Suggestion*

22,90 €

Filet de bar à la méditerranéenne (sauce tomate, tomates, olives, câpres, palourdes, pommes de terre)

La porchetta *Suggestion*

21,90 €

Rôti de porc aromatisé aux herbes, cuit au four, salade et pommes de terre

La "tartare"

19,90 €

Tartare de boeuf piémontais, oignons rouges de Tropea, Parmesan et pignons de pin

La tagliata

29,90 €

Filet pur de boeuf Scottona, lit de roquette, Parmesan, salade et pommes de terre

Note du chef : certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler vos éventuelles allergies ou intolérances.