

## GLI ANTIPASTI



<b>Le cozze</b> <i>Suggestion</i>	8,00 €
Cassolette de moules aux petits légumes et fenouil	
<b>Il carpaccio</b>	12,50 €
Carpaccio de viande de boeuf marinée, copeaux de Parmesan, roquette	
<b>I gamberi</b>	13,50 €
Poêlée de gambas, salade à la vinaigrette au citron	
<b>La Burrata bio</b> <i>Suggestion</i>	13,90 €
Burrata bio (250gr) servie sur lit de roquette, tomates datterini et basilic (entrée pour 2 pers.)	
<b>Il secreto</b>	13,50 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
<b>L' antipasto</b>	13,90 €
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>	6,50 €
Petits pains grillés servis avec tomates datterini, ail et basilic (4 pcs)	
<b>Il bocconcino</b>	5,30 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
<b>Le verdure</b>	5,30 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia. <i>Slow Food</i>	
<b>Il tonno</b>	4,50 €
Salade de thon, tomates fraîches, olives, oignons rouges, basilic et focaccia	
<b>Il Parma</b>	5,30 €
Jambon de Parme DOP, servi en fines tranches	
<b>La stracciatella</b>	6,50 €
Stracciatella de Burrata, roquette et tomates fraîches	

## LE INSALATE



<b>La tur</b>	11,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises amarena, croustillants de Parme, noix	
<b>La mozzarella</b>	12,00 €
Salade à la mozzarella de bufflonne, aubergines, tomates fraîches, vinaigre balsamique	
<b>la Bresaola</b>	12,50 €
Salade , Bresaola, copeaux de Parmesan, crème de balsamique, pignons de pin, tomates	
<b>La vegetariana</b>	11,50 €
Salade aux légumes, pecorino bio, sans lactose, miel aux fruits, pignons de pin	

## L'ESSENZIALE



**La Caponata** - Les essentiels pour 100% d'énergie - 11,00 €  
Bresaola, salade de blé, aubergines, poivrons, concombres, tomates, noisettes, raisins secs, quinoa

## LA PASTA



**La nostra pasta bio** 11,00 €  
Fusilloni bio aux légumes de saison

**La Norma** *Suggestion* 12,50 €  
Penne aux aubergines, tomates et ricotta fraîche

**La Salsiccia** 13,50 €  
Pâtes de Campofilone, salsiccia di Mantova, oignons rouges, scamorza fumée, roquette, tomates.

**Al ragù** 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** 11,50 €  
Ravioles à la ricotta et à la roquette, Bresaola et concassé de tomates fraîches

**La mediterranea** *Suggestion* 13,50 €  
Spaghetti chitarra aux scampi, tomates, oignons rouges et coriandre

**Lo Scoglio** *Suggestion* 13,50 €  
Spaghetti aux moules, ail, persil et tomates fraîches

**Il piatto del giorno** 9,50 €  
Plat du jour (du lundi au vendredi, les midis)

**Il lunch** 12,50 €  
Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, les midis)

## IL PESCE E LA CARNE



**Il branzino** *Suggestion* 17,50 €  
Filet de bar, cuisson basse température, touche de caponata, salade et pommes de terre

**La Piccata lombarda** *Suggestion* 17,50 €  
Escalope de veau, sauce aux citrons d'Amalfi, pommes de terre rissolées et salade

**La "tartare"** 13,90 €  
Tartare de boeuf piémontais, oignons rouges, Parmesan et pignons de pin, pommes de terre

**La tagliata** 22,00 €  
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.