

GLI ANTIPASTI



| | |
|--|---------|
| La Burrata bio | 8,00 € |
| Burrata bio (250s) | |
| Il carpaccio | 11,00 € |
| Carpaccio de viande de boeuf maturée, julienne d'asperges vertes, copeaux de parmesan | |
| Gli scampi | 9,50 € |
| Pôlée de scampis, tomates fraîches et coriandre | |
| 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 tonno | 4,50 € |
| Petite salade de thon, tomates fraîches, olives, oignons rouges, basilic et focaccia | |
| Il Parma | 5,30 € |
| Jambon de Parme DOP, servi en fines tranches | |
| La stracciatella | 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, aubergines, tomates fraîches et confites, vinaigre balsamique | |
| La Bresaola | 12,50 € |
| Salade, bresaola, copeaux de Parmesan, crème de balsamique, pignons de pin, tomates | |
| La vegetariana | 11,50 € |
| Salade aux légumes, Pecorino Bio, sans lactose, miel aux fruit, pignons de pin <i>Pour toute entrée demandée en version plat, le prix sera majoré de 4,00€</i> | |

L'ESSENZIALE



| | |
|--|---------|
| Agrumi e scampi | 11,50 € |
| Les essentiels pour 100% d'énergie : quinoa, scampis, agrumes, asperges, coriandre, crudités et noix de cajous | |

LA PASTA



| | |
|--|---------|
| La nostra pasta bio | 11,00 € |
| Casarecce bio au pesto maison | |
| La salsiccia | 12,50 € |
| Pâtes de Gragnano, saucisse de Mantova, scamorza fumée, oignons rouges, tomates fraîches et roquette | |
| Gli asparagi | 13,50 € |
| Pâtes de Gragnano au blanc de volaille et asperges vertes | |
| 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 | 11,50 € |
| Ravioles à la ricotta et aux agrumes, sur velouté de courgettes, pecorino et poivre de Sechuan | |
| 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



| | |
|---|---------|
| Il branzino | 17,50€ |
| Filet de bar à la méditerranéenne (sauce tomate, tomates, olives, câpres, palourdes, pommes de terre) | |
| La porchetta | 13,90€ |
| Rôti de porc aromatisé aux herbes, cuit au four, salade et pommes de terre | |
| La battuta | 13,50 € |
| Tartare de boeuf piémontais, oignons rouges de Tropea, parmesan et pignons de pin | |
| La tagliata | 22,00 € |
| Filet pur de boeuf Scottona, lit de roquette, parmesan, salade et pommes de terre | |

I DOLCI



| | |
|---|--------|
| L'amarena | 3,50 € |
| Crème de mascarpone, meringue et cerises sauvages Az. Morello Austeria Bio | |
| Il mascarpone | 3,50 € |
| Tiramisu léger, sans oeufs au café | |
| La pasticceria | 3,50 € |
| Pâtisserie maison du jour | |
| Il golosone | 6,00 € |
| Dessert gourmand (assortiment de desserts faits maison) | |
| La pannacotta | 3,50 € |
| Pannacotta aux cerises Amarena Bio ou mandarine tardive | |
| I formaggi | 8,00 € |
| Plateau de fromages italiens et dégustation de miels siciliens et marchigiani | |