

GLI ANTIPASTI



La crema di piselli <i>Suggestion</i>	8,00 €
Crème de petits pois frais et straciatella de burrata	
Il vitello tonnato	11,80 €
Tranches fines de veau, servies avec une sauce au thon et aux câpres	
I gamberi	11,50 €
Poêlée de gambas, salade à la vinaigrette au citron	
La Burrata bio <i>Suggestion</i>	11,50 €
Burrata bio (250gr), tomates datterini et brisures de Taralli aux piments	
Il secreto	12,60 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
L' antipasto	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...*

Le bruschette	6,50 €
Petits pains grillés servis avec tomates datterini, ail et basilic (4 pcs)	
Il bocconcino	6,50 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
Le verdure	5,90 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia. <i>Slow Food</i>	
Il tonno	5,50 €
Filets de thon (Az. Sicilientazioni), tomates fraîches, olives, oignons rouges, basilic et focacci	
Il Culaccia	5,90 €
Charcuterie fine, élaborée avec le coeur du Jambon de Parme, servie en fines tranches	
La straciatella	6,50 €
Straciatella de Burrata, roquette et tomates fraîches	

LE INSALATE



La tur	11,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises amarena, croustillants de Parme, noix	
La mozzarella	12,50 €
Salade à la mozzarella de bufflonne, aubergines, tomates fraîches, vinaigre balsamique	
Culaccia e fichi	13,50 €
Salade, Culaccia, copeaux de Parmesan, figues fraîches et noix	
La vegetariana	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 - 11,20 €
Filets de thon, aubergines, poivrons, concombres, tomates, noisettes, raisins secs, quinoa

LA PASTA



La nostra pasta bio 11,20 €
Fusilloni bio aux légumes de saison

La Norma *Suggestion* 11,20 €
Penne aux aubergines, tomates et ricotta fraîche

La Salsiccia 12,50 €
Pâtes de Gragnano, 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 12,50 €
Ravioles au friarelli et caciocavallo, saucisse de Mantova et tomates séchées.

La mediterranea *Suggestion* 13,20 €
Pâtes de Gragnano aux scampi, tomates, oignons rouges et coriandre

La Siciliana *Suggestion* 12,50 €
Spaghetti chitarra aux olives taggiasche, anchois, collatura d'anchois, légèrement tomatés

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* 16,50 €
Filet de bar, cuisson basse température, touche de caponata, salade et pommes de terre

L'agnello *Suggestion* 17,50 €
Souris d'agneau au four, pommes de terre au four et légumes

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

Il filetto "boscaiola" 20,90 €
Filet pur de boeuf Scottona, pleurottes et pommes de terre

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