

## GLI ANTIPASTI

### LE BRUSCHETTE (4 PIÈCES) - € 14.50

Petits pains grillés, garnis de tomates fraîches, ail, origan et olives Taggiasche

### IL BOCCONCINO - € 13.50

Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud, avec ses bruschette

### IL VITELLO TONNATO - € 21.80

Fines tranches de veau, cuisson basse température, sauce au thon, anchois, câpres, mayonnaise

### IL SECRETO - € 22.50

Fines tranches de viande de boeuf matûré avec des copeaux de parmesan et une salade de blé

### LA BURRATA - € 19.00

Burrata (250 gr), tomates fraîches, tomates séchées et basilic

### L'AFFETTATO MISTO - € 21.50

Assortiment de charcuterie et fromages italiens

### LA TRILOGIA DI TARTARE - € 21.50

Trio de minis tartares de boeuf: à la truffe, stracciatella di Bufala, tuile de parmesan

## LE INSALATE

### LA TUR - € 19.50

Salade mixte, fromage de chèvre "La Tur", noix, cerises amarena (az. Morello Aleria), croustillants de jambon de parme

### BRESAOLA E BURRATINA - € 22.50

Salade de blé, roquette, bresaola Punta d'Anca, tomates séchées, tomates fraîches, crème balsamique

### ESSENZIALE AGLI SCAMPI - € 23.50

Salade, tomates datterini, haricots verts, courgettes, quinoa, scampi, oranges, sauce vinaigrette au citron

## LA PASTA

### TORTELLI ALLA SALSICCIA E FUNGHI - € 20.50

Pâtes fraîches farcies aux champignons, sauce tomates datterini, saucisse grillée et basilic

### PENNE ALLA NORMA - € 22.00

Pâtes fraîches, aubergines, sauce tomate, ail et ricotta fraîche

### RIGATONI AL PISTACCHIO - € 21.00

Pâtes fraîches, pesto de pistaches, stracciatella et pistaches de Sicile grillées

### IL TARTUFO (20 MIN) - € 26.50

Feuilles de lasagnes fraîches, viande hachée, tartufata, champignons, crème et mozzarella

### TAGLIOLINI AL TARTUFO - € 34.00

Fines tagliatelles fraîches à la truffe noire (5gr), au beurre de crème fraîche Soresina et parmesan

### SPAGHETTI AGLI SCAMPI - € 24.50

Spaghetti frais AZ. Altoni, sauce aux scampi, tomates datterini, oignons rouges, parfumés au basilic

## IL PESCE E LA CARNE

### BRANZINO AL FORNO - € 27.00

Filet de bar grillé au four, tomates grillées, oignons de Tropea, olives taggiasche, coulis de tomate fraîche et basilic

### TAGLIATA DI SCOTTONA - € 36.00

Filet pur de boeuf "Scottona" en tranches, roquette, tomates datterini, copeaux de pecorino

## I CONTORNI - € 6.00

Pour vos plats de viande et de poisson, faites votre choix parmi:

**Pommes de terre au four - Pâtes de Campofilone - Assiette mixte de légumes - Salade mixte**

## DOLCI

### IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE - € 12.50

Crème de mascarpone aux oeufs, café, boudoirs et amaretto

### PANNA COTTA - € 10.50

Panna cotta accompagnée au choix de : cerises Amarena ou amaretto avec meringues noisettes et amandes (sans gluten)

### CIOCCOLATOSO - € 13.50

Fondant au chocolat, cœur fondant au caramel beurre salé et boule de glace vanille (15 min de cuisson)

### LA SFOGLIATINA - € 14.50

Biscuit au caramel, crème de mascarpone, fruits rouges frais et coulis de cerises Amarena di Cantiano

### CREMA DI MASCARPONE - € 11.50

Crème de mascarpone, meringues, cerises Amarena di Cantiano et coulis de fruits rouges

### IL BABÀ - € 13.50

Babà napolitain au rhum, servi avec une boule de glace vanille

### TORTINE GOLOSE - € 12.50

Tartelette aux pommes ou aux figues, accompagnée d'une boule de glace vanille

### AFFOGATO AL CAFFÈ - € 8.50

Glace vanille nappée d'un espresso et de brutti e buoni (petites meringues aux noisettes)

### SORBETTI - € 8.50

Duo de sorbets au choix: citron, framboise, fruit de la passion

### TAGLIERE DI FORMAGGI E MIELE - € 14.50

Assortiment de fromages italiens

### MINI DOLCI - € 7.00

Tiramisù - Mascarpone - Babà al limoncello

## TÈ - € 5,00

### VENEZIA TRIONFANTE

Thé vert du japon au jasmin

### ENGLISH BREAKFAST

Mélange traditionnel de thés noirs

### EARL GREY

Thé à la bergamote

### TRAMONTO A VENEZIA

Thé aux fruits, cannelle et vanille

### SOGNO VENEZIANO

Thé Rooibos aromatisé aux pommes, amandes, cannelle et vanille

### ROSA VENEXIANA

Thé noir aromatisé aux pétales de roses et bergamote

### VENEZIA 1720

Thé orange pekoe, cannelle, clou de girofle et noix de muscade

### MOSAICO VENEZIANO

Thé noir aux écorces d'orange et fleurs de lavande

### TÈ ALLA MENTA FRESCA - € 5.50

Thé à la menthe fraîche

### TISANE BIOLOGICHE - € 5.00

Myrtille - citron/gingembre - réglisse/fenouil - camomille - orange/tilleul

## CAFFÈ

### ESPRESSO - € 4.00

### ESPRESSO MACCHIATO - € 4.00

### CAFFÈ - € 5.00

### DOPPIO ESPRESSO - € 5.00

### CAPPUCCINO - € 5.50

### LATTE MACCHIATO - € 5.50

## À SAVOIR

Un supplément pourra être demandé pour un plat sans gluten ou autre modification dans la mesure du possible.

Le tarif d'un plat pourra être augmenté de 2€ de frais de service en cas de partage de celui-ci entre convives.

Vos compagnons à 4 pattes sont les bienvenus à condition qu'ils restent au pied de votre table.

L'addition pourra être effectuée en maximum 2 paiements séparés.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler d'éventuelles allergies.

Le prix d'un plat enfant s'élève à 15€. En fonction du plat demandé, le prix peut augmenter.