

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 mûr 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 Austeria), 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, coeur 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.