

GLI ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE (4 PIÈCES) - € 15.00

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

IL BOCCONCINO - € 14.00

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

IL VITELLO TONNATO - € 22.00

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

IL SECRETO - € 24.50

Fines tranches de viande de boeuf maturé, copeaux de parmesan, salade de blé

LA BURRATA - € 19.00

Burrata (250 gr), mixte de tomates datterini, crème balsamique (Giuseppe Giusti)

L'AFFETTATO MISTO - € 21.50

Assortiment de charcuteries et fromages italiens de notre sélection

LA TRILOGIA DI TARTARE - € 22.00

Trio de minis tartares de boeuf parfumés 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 Austera), croustillants de jambon de Parme

BURRATINA E PARMA - € 22.50

Salade de blé, roquette, jambon de Parme DOP, mini burratina, courgette grillée, confiture de mandarine sicilienne

ESSENZIALE AGLI SCAMPI - € 24.00

Salade, tomates datterini, haricots verts, courgettes, quinoa, scampi, oranges, vinaigrette à l'orange

LA PASTA

TORTELLONI E SALSICCIA - € 22.50

Pâtes farcies à la mozzarella di bufala, sauce de tomates datterini, saucisse grillée et persil

PENNE ALLA NORMA - € 23.00

Pâtes fraîches, ail, aubergines viola de Sicile, sauce tomate, basilic et ricotta fraîche

RIGATONI AL PISTACCHIO - € 23.50

Pâtes fraîches, pesto de pistaches, stracciatella AZ. Deliziosa, pistaches de Sicile grillées

IL TARTUFO (20 MIN) - € 26.50

Feuilles de lasagnes fraîches, hachée porc et veau, tartufata, champignons, crème, mozzarella

TAGLIOLINI AL TARTUFO - € 35.00

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

SPAGHETTI AL GAMBERO ROSSO - € 36.00

Spaghetti frais AZ. Altoni, 3 pièces de gambas rouges et réduction de crustacés

La couleur rouge pourpre, la saveur de mer très prononcée et la rareté font de cette variété de gambas l'une des plus recherchées au monde

IL PESCE E LA CARNE

BRANZINO DELL'ADRIATICO - € 28.00

Filet de bar pané au four, tomates grillées, perles de poivrons et sauce verte (persil, ail, anchois)

Accompagnement au choix - € 6,00

Pommes de terre au four - Tagliatelles fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte

TAGLIATA DI BLACK ANGUS - € 38.00

Filet de boeuf "Black Angus" en tranches, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique

Accompagnement au choix - € 6,00

Pommes de terre au four - Tagliatelles fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte

DOLCI

TÈ - € 5,00

IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE - € 13.50

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 - € 14.50

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, coulis de cerises Amarena di Cantiano

CREMA DI MASCARPONE - € 12.50

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

IL BABÀ - € 14.00

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

TORTINE GOLOSE - € 13.00

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

AFFOGATO AL CAFFÈ - € 10.00

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

SORBETTI - € 8.50

Duo de glaces: vanille, chocolat
Duo de sorbets : citron, framboise, fruit de la passion

TAGLIERE DI FORMAGGI E MIELE - € 16.00

Assortiment de fromages italiens de notre sélection accompagné de miel et de confiture

MINI DOLCI (AU CHOIX) - € 7.00

Tiramisù ou Mascarpone ou Babà al limoncello

VENEZIA TRIONFANTE

Thé vert du japon au jasmin

ENGLISH BREAKFAST

Mélange traditionnel de thés noirs

DARJEELING

Thé noir aux notes florales et épicées, arôme de muscat et fruits

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

TÈ VERDE

Thé vert

TÈ ALLA MENTA FRESCA - € 5.50

Thé à la menthe fraîche

TISANE BIOLOGICHE - € 5.00

Myrtille - citron/gingembre - réglisse/fenouil - camomille

CAFFÈ

ESPRESSO - € 4.00

ESPRESSO MACCHIATO - € 4.00

CAFFÈ - € 5.00

DOPPIO ESPRESSO - € 5.00

CAPPUCCINO - € 5.50

LATTE MACCHIATO - € 5.50

A 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.