

## GLI ANTIPASTI

---

### **LE BRUSCHETTE (4 PIÈCES) - € 16.00**

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 - € 25.50**

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 - € 22.00**

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 - € 20.50**

Salade mixte, fromage de chèvre "La Tur", noix, cerises amarena (az. Morello Austerà), 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 AL TONNO ROSSO - € 24.00**

Salade, tomates datterini, quinoa, mi-cuit de thon rouge, fenouil grillé et arôme de fruit de la passion

## LA PASTA

---

### **RAVIOLI AGLI ASPARAGI E SALSICCIA - € 24.00**

Pâtes farcies aux asperges blanches de Malines, poêlée de tomates datterini fraîches, saucisse grillée et persil

---

### **PENNE ALLA NORMA - € 23.00**

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

---

### **RIGATONI AL PISTACCHIO - € 23.50**

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

---

### **IL TARTUFO (20 MIN) - € 27.50**

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

---

### **RAVIOLI AL LIMONE CON SCAMPI - € 29.00**

Ravioles farcies à la burrata et citron, scampis, tomates fraîches et basilic

---

## IL PESCE E LA CARNE

---

### **BRANZINO DELL'ADRIATICO - € 32.00**

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.