

## 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 bruschettes

---

### 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 maturée, copeaux de parmesan, salade de blé

---

### LA BURRATA - € 19.00

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

---

### ANTIPASTO MISTO - € 23.00/PERS

Assortiment de charcuteries et fromages italiens de notre sélection, légumes grillés et mozzarella

---

### LA TRILOGIA DI TARTARE - € 22.00

Trio de minis tartares de boeuf parfumés à la truffe, stracciatella de 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, courgettes grillées, confiture de mandarine de Sicile

---

### ESSENZIALE AGLI SCAMPI - € 24.00

Salade, concombres, tomates datterini, haricots verts, maïs, quinoa, le tout parfumé au citron

## LA PASTA

---

### RAVIOLI DI BUFALA E SALSICCIA - € 24.00

Pâtes farcies à la mozzarella di bufala, poêlée de tomates datterini fraîches, saucisse grillée, ail, oignons, persil et roquette

---

### PENNE ALLA NORMA - € 23.00

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

---

### RIGATONI AL PISTACCHIO - € 24.00

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

---

### IL TARTUFO (20 MIN) - € 27.50

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

---

### TAGLIOLINI AL TARTUFO - € 35.00

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

---

### RAVIOLI AL LIMONE CON SCAMPI - € 29.00

Ravioles farcies à la burrata et citron, scampis, mixte de tomates fraîches, ail, oignons et basilic

---

## IL PESCE E LA CARNE

---

### BRANZINO DELL'ADRIATICO - € 32.00

Filet de bar pané au four, crème de tomates jaunes maison, parfumé au thym

### 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 - € 4.00

### 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.