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 Piemont 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 Austera), 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, scampi, concombre, tomates datterini, haricots verts, courgettes et quinoa, le tout parfumé aux agrumes et au yuzu

LA PASTA

RAVIOLI DI CARNE BRASATE - € 24.00
Pâtes farcies à la viande braisée, champignons des bois, ail et oignon rouge de Tropea

PENNE ALLE MELANZANE - € 23.00
Pâtes fraiches à la crème d’aubergines violettes de Sicile, concassé de tomates et basilic

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 ALLA CREMA DI CIPOLLE - € 32.00
Filet de bar rôti au four à l’ail et au thym, crème d’oignons rouge de Tropea confits et perles de mini-poivrons
Accompagnement au choix - € 6,00
Pommes de terre au four - Tagliatelles fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte

OSSOBUCO DI VITELLO - € 34,00
Jarret de veau cuit lentement au four à basse température, mijoté aux petits légumes.
Accompagnement au choix - € 6,00
Pommes de terre au four - Tagliatelles fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte

TAGLIATA CLASSICA - € 38.00
Filet de boeuf “Black Angus” en tranches, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique
TAGLIATA AI FUNGHI - € 40.00
Filet de boeuf “Black Angus” en tranches aux champignons des bois, sauce aux champignons et poêlée de champignons à l’ail
Accompagnement au choix - € 6,00
Pommes de terre au four - Tagliatelles fraîches- Assiette mixte de légumes - Salade mixte

DOLCI

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
- amaretto avec meringues noisettes et amandes

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
Crème de Mascarpone ou Babà al limoncello

TÈ - € 5,00

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.