

Notre carte de Réouverture

SÉLECTION DE LA CARTE

À partager

Bruschette al pomodoro San Marzano

12,00€

Pain grillé aux saveurs typiques d'Italie, garni de tomates San Marzano et simplement assaisonné

Selezione di prosciutto San Daniele stagionato 16 mesi DOP

Jambon italien affiné 16 mois, tendre et délicat, à la saveur naturelle et élégante.

100gr : 16,00€ • 150gr : 22,00€ • 200gr : 29,00€

Antipasti

Avocado grigliato e mozzarella di bufala AOP

19,00€

Avocat grillé, mozzarella di bufala AOP, eau de tomate et huile au basilic.

DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE

Roast beef tonnato della casa

20,00€

Roast-beef rosé à cœur, câpres de Pantelleria, crumble d'olives noires et glace tonnata.

Salmone Label Rouge scottato

21,00€

Saumon Label Rouge poêlé, accompagné d'une sauce légère et de chips de pommes de terre croustillantes.

Primi Piatti

Carbonara del contadino

24,00€

Pâtes à la crème de courgettes fumées, guanciale et julienne de tomates jaunes.

DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE

Ravioli alla Trapanese

26,00€

Raviolis à la ricotta inspirés de la tradition sicilienne, pesto de tomates, basilic et amandes, émulsion légère de Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi. **VÉGÉTARIEN**

Secondi

Fregola sarda risottata

26,00€

Fregola sarda cuisinée comme un risotto, légumes de saison et poireaux fondants. **VÉGÉTARIEN**

Suprema di pollo ruspante al timo

29,00€

Suprême de volaille fermière, sauce au thym, fenouil grillé, sarrasin façon risotto.

Filetto di branzino allo zafferano

34,00€

Filet de bar, déclinaison de carottes, sauce safranée.

Dolci

Tiramisù tradizionale

10,00€

Recette traditionnelle, légère et onctueuse.

LIQUEUR SERVIE EN SUPPLÉMENT : 2€

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

Sélection de glaces et sorbets artisanaux (parfum du jour, à découvrir auprès de votre serveur).

Sorbet au chocolat de Modica

Glace à la pistache de Bronte DOP

Glace à la noisette du Piémont DOP

Glace à la vanille de Madagascar

1 boule : 4,00€
2 boules : 8,00€
3 boules : 12,00€

Caffè gourmand

15,00€

Café accompagné de petites douceurs : madeleine à la bergamote, entremets chocolat noir et caramel breton salé, chou vanille de Madagascar et coulis de griotte.

Buon appetito