



Les Hors d'oeuvre

€

Antipasti all' Italiana

Hors d'oeuvre à l'italienne

15

Prosciutto di Norcia 'Lui'

Jambon de Norcia

20

Bresaola Punta d'Anca

Viande de boeuf fumée sur un lit de roquette

20

Carciofi alla Romana

Petits artichauts parfumés à la menthe et ail

15

Carpaccio di Salmone e Rombo al Basilico

Fines tranches de saumon et de turbot à l'huile d'olive et basilic

18

Filetto di Manzo alla Carpaccio

Fines tranches de filet de boeuf à l'huile d'olive et parmesan

20

Bocconcini di Bufala

Mozzarella de bufflone avec fines tranches de tomate et salade de roquette

15

Vitello tonnato

Fines tranches de veau rôti à la sauce au thon

20

Calamaretti Arrosto con Fagiolini

Petits calamars sautés avec haricots verts

18

Bruschetta al Forno

Tranches de pain grillé avec jambon de Parme et mozzarella

15

Carpaccio di Tonno

Fines tranches de filet de thon frais marinées à l'huile d'olive et fenouil

18

La bonne cuisine exige du temps et le chef votre indulgence

Prix nets



Les pâtes

€

Spaghetti alle Vongole Veraci 25
Spaghetti aux palourdes

Penne all'Arrabbiata 16
Pâtes courtes sautées à l'ail, tomate et piments

Tagliolini in Salsa di Scampi e Carciofi 28
Pâtes fraîches sautées aux langoustines et artichaut

Linguine Santa Lucia 26
Spaghettis plats aux fruits de mer et crustacés

Paglia e Fieno con Funghi e Prosciutto 20
Pâtes fraîches sautées aux champignons et jambon

Tagliolini al Pomodoro e Basilico 16
Pâtes fraîches à la sauce tomate et basilic

Ravioli di Ricotta et Spinaci 20
Ravioli de ricotta et épinards

Tagliatelle al Pesto 17
Pâtes fraîches au pistou

Tagliolini alla Norma 18
Pâtes fraîches aux aubergines, tomates et ricotta

Spaghetti al Nero di Seppia 20
Spaghetti à l'encre de seiche

Risotto alla Milanese 50
Pour 2 personnes

Risotto ai Frutti di Mare 58
Pour 2 personnes



Les viandes

Les viandes sont garnies avec les légumes du jour

€

Costolette di Agnello e Carciofi Arrosto 28
Côtes d'agneau rôties aux fines lamelles d'artichaut

Tagliata di Manzo all'Aceto Balsamico 32
Fines tranches de boeuf grillées au vinaigre balsamique

Lombatine al Limone 28
Médailles de veau poêlés au citron

Les poissons *selon l'arrivage*

Grigliata di Pesce 38
Grillade de différents poissons

Branzino al pomodoro, olive e capperi 32
Filet de bar à la tomate fraîche, olives et câpres

Scampi Fritti con zucchini 35
Friture de langoustines et courgettes

Rombo in crosta di patate 32
Turbot en croûte de pomme de terre

Aujourd'hui le chef vous propose



Les fromages

€

Gorgonzola 10
Fromage de vache à pâte tendre

Taleggio 10
Fromage de vache à pâte tendre

Pecorino Sardo 10
Fromage de brebis fort

Formaggi Misti 12
Assortiment de fromages

Les desserts

Tiramisù 10
Gâteau au mascarpone, café et biscuits cuillère

Zabaione 12
Oeufs battus avec du Marsala chaud (2 personnes minimum)

Tartufo Affogato al Caffè 10
Truffe au chocolat dans une nage de café

Panna Cotta alla Bormina 11
Flan de crème aux fruits et ses coulis

Gelati o sorbetti misti 8
Glace ou sorbet au choix

Coppa Amarena 10
Glace vanille, griottes, crème chantilly, amandes grillées

Cassata Siciliana 8
Glace à la crème, pépites de chocolat et fruits confits

Fragole e lamponi con gelato 12
Fraise et framboise à la glace vanille

Café - décaféiné 4

Cappuccino - Infusion 6