

Antipasti Les entrées

- **Polenta con salsiccia al sugo** 9
Tranches de polenta et saucisse de porc mijotée en sauce tomate
- **Burrata con rucola e pomodorini** 12
Burrata des Pouilles et sa salade de roquette et tomates cerises
- **Cuori di carciofo crudi con scaglie di Parmigiano Reggiano** 10,5
Cœurs d'artichaut cru recouverts de copeaux de Parmigiano Reggiano (24 mois)
- **Parmigiana di melanzane** 11
Gratin d'aubergines à la sicilienne, recette originale sicilienne, (specialité de la maison)
- **Stufato di calamari al sugo** 12,5
Cassiolette de calamars en sauce tomate et croûtons aillés à l'huile vierge-extra
- **Caponata siciliana con polpettine di ricotta e spinaci** 10
Aubergines et poivrons préparés en aigre-doux et beignets de ricotta et épinards
- **Affettato misto italiano** 13,5
Assortiment de fine charcuterie italienne selon arrivage
- **Antipasto misto della casa, 5 antipasti per 2 persone** 26 *2 personnes :*
Assortiment de 5 entrées pour 2 personnes. Demandez la composition du jour au personnel de salle

Primi piatti Les pâtes

Toutes nos pâtes sont cuites à la commande

- **Spaghetti alla bufala piccanti (specialità della casa)** 16
Spaghetti en sauce tomate légèrement piquante et mozzarella de bufflonne fondue, parfumée au basilic, oignon de Tropéa (spécialité de la maison)
- **Tagliatelle alle polpettine di vitello al sugo** 16,5
Tagliatelle aux boulettes de veau mijotées en sauce tomate et Parmigiano
- **Gnocchi fatti in casa al Gorgonzola e noci** 16
Gnocchi maison au Gorgonzola et noix OU en sauce tomate, mozzarella et basilic
- **Linguine ai calamari e zucchini** 17
Linguine aux calamars, courgettes et tomates cerises
- **Fusilli allo spada, rucola e pomodorini** 17,5
Fusilli à l'espadon, roquette et tomates cerises

Secondi piatti Les plats

- **Tagliata di manzo in padella con rucola e Parmigiano** 19
Emincé de faux-filet de bœuf à la poêle et salade de roquette et Parmigiano Reggiano (24 mois d'affinage)
- **Involtini di vitello, prosciutto di Parma e mozzarella** 19
Rouleaux d'escalope de veau, jambon de Parme et mozzarella
- **Scamorza in padella con verdure marinate** 16,5
Medaillons de fromage Scamorza poêlés et ses légumes marinés à la menthe
- **Cosciotto di agnello al forno al rosmarino** 18,5
Tranches de gigot d'agneau cuit au four à l'huile d'olive vierge-extra et romarin
- **Filetto all'oro nero** 26
Filet de bœuf au vinaigre balsamique traditionnel de Modène
- **Pesce del giorno** Selon le marché
Poisson du jour

* Toutes nos viandes et le poisson du jour sont accompagnés au choix de pommes de terre au four, d'épinards sautés au beurre et Parmigiano ou de salade mixte.

I dolci Les desserts

- **Panna cotta** 7
Flan de crème et lait au coulis de fruits rouges
- **Sorbetto della casa** 7
Sorbet au citron, prosecco et vodka
- **Salame di cioccolato** 8
Rouleaux au chocolat aux amandes et sabayon
- **Crème caramel** 7
- **Tiramisù** 8
Tiramisu original aux boudoirs, mascarpone et café expresso
- **Dolce della casa al mascarpone** 8
Crème de mascarpone aux écailles d'amande et macarons émiettés
- **Pera cotta nel vino con zabaione** 7
Poire comice cuite au vin rouge avec son sabayon

* Tous nos desserts sont fabriqués sur place, le sabayon préparé à la commande

* Tous nos produits sont cuisinés à l'huile d'olive de Matera, vinaigre balsamique traditionnel de Modène, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois et Grana Padano.

Prix en euros service compris – Tous nos plats peuvent être emportés
La maison n'accepte pas les chèques