

# Antipasti

Assortimento di antipasti – <i>en salade repas ou à partager, idéal pour l'apéritif</i>	14,90 €
Insalata Caesar (salade repas) – <i>Poulet pané aux amandes et copeaux de parmesan, sauce Caesar</i>	12,00 €
Piatto di Speck – <i>Assiette de speck (épaule fumée, provenance de la Maison Bedogni Edigio* à Parme)</i>	13,00 €
Piatto di prosciutto di Parma – <i>Assiette de jambon de Parme (provenance de la Maison Bedogni Edigio*),</i>	14,00 €
* <i>La Maison Bedogni Edigio a remporté le 1er prix d'Italie pour son jambon cru en 2012</i>	
Punte d'asparagi al timo, uovo « molle » – <i>Pointes d'asperges grillées au thym, œuf mollé, speck et parmesan</i>	11,00 €
Insalata di mare – <i>Gambas, moules et poulpes en persillade</i>	13,00 €

## Pasta

*Toutes nos Pâtes sont fabriquées dans nos cuisines (7 œufs au kilo)*

Les sauces classiques

Pomodoro – <i>Tomates</i>	)		10,00 €
Bolognese – <i>Bolognaise</i>	)		13,00 €
Arrabbiata – <i>Tomates, piment,</i>	)	avec nos pâtes du jour	11,00 €
Carbonara – <i>A l'italienne</i>	)		12,00 €
Spaghetti polipetti al pesto – <i>petits poulpes au pesto</i>			12,00 €
Spaghetti Botarga – <i>Poutargue</i>			15,00 €
Spaghetti aglio e pimento – <i>Ail et piment</i>			10,00 €

## PLATS

Lasagne classico – <i>Lasagne aux 3 viandes</i>	14,00 €
Risotto al merluzzo e asparagi – <i>Risotto cremeux, Dos de cabillaud rôti et asperges</i>	17,00 €
Risotto al astice– <i>Risotto homard bisque mousseuse</i>	17,00 €
Medaglione di pollame gorgonzola – <i>Médaille de volaille au gorgonzola, gratin de gnocchi au marsala</i>	15,00 €
Burger italiano – <i>fromage de chèvre, frites et mayonnaise maison</i>	15,00 €
Coscietta di agnello al aglio e senape – <i>Souris d'agneau à l'ail et moutarde, superposé de légumes confits / mozzarella</i>	18,00 €

# La plancha

## POISSONS cuits à la plancha

Spiedino di cape sante – <i>Brochette de St Jacques</i>	18,00 €
Spiedino di salmone – <i>Brochette de saumon mariné</i>	14,00 €
Tonno rosso grillato – <i>Thon rouge grillé</i>	16,00 €
astice– <i>homard a la plancha</i>	19,00 €
Mixed grill – <i>(homard, St Jacques, cabillaud, thon, saumon)</i>	26,00 €

## VIANDES cuites à la plancha

Spiedino di d'anatra pomodori confiti – <i>Brochette de magret de canard, tomates confites</i>	15,00 €
--	---------

**Les chèques ne sont pas acceptés – Merci de votre compréhension**

Tartare di manzo con spezie – *Tartare de bœuf poêlé aux épices* 13,00 €  
Scalopine milanese di vitello – *Escalopine de veau panée* 15,00 €

#### ENSEMBLE D'ACCOMPAGNEMENTS des viandes et poissons et souris d'agneau

Spiedino di verdura – *Brochette de légumes du marché*  
Parmigiana – *Mini parmesane*  
Polenta – *Polenta snackée*

## DESSERT – 6 euros

Tous nos desserts sont faits maison

Tiramisu Classico – *Tiramisu classique*  
Pannacotta lampone fresche – *Pannacotta framboise fraiche / crumble pistache*  
Créma bruciatta – *Crème brûlée banane / glace chocolat*  
Entremet – *Entremet chocó / caramel / Banane (TOP CHEF)*  
Assortimento di fragole basilico – *Déclinaison autour de la fraise*  
Coppa italiana– *Coupe Italienne (2 boules Limoncello, liqueur, chantilly)*  
Coppa rossa– *Coupe de sorbets fruits rouges*  
  
Caffè del ingordo - *Café Gourmand*

## Menu Bambino à 9 €

(pâtes beurre ou sauce tomate ou sauce bolognaise + petit pot de glace + 1 sirop)

## Formule de midi

**Les chèques ne sont pas acceptés – Merci de votre compréhension**

« Illico Presto »

(du lundi au vendredi)

à 13,90 euros

Pâte du jour accompagnée de salade

----

Verre de vin

-----

Café

« mercato »

(du lundi au vendredi)

à 16,80 euros

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

-----

à 19,90 euros

Entrée + Plat + Dessert