

Arrivage de poisson frais
tous les jours avec de nouvelles recettes.
Pour en savoir plus, contactez-nous.

ENTRÉE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Dégustation de spécialités italiennes
(Charcuterie, Arancini, focaccia chaude, bruschetta de tomate et Burrata)
(1.3.7) 28€

CALAMARI E GAMBERI FRITTI

Calamars et scampi en tempura
Servis avec mayonnaise au câpres et légumes
(1.4.3.2) 19€

TARTARE DI MANZO

Filet de bœuf local coupé à la main, truffe noire, crème de mozzarella et œuf croustillant
(1-7) 21€

CAPPUCCINO DI FUNGHI

Variation de champignons sauvages sera une surprise pour vos yeux et votre saveur).
(1-7) 16€

PASTA/PATES

(Dégustation de trio de pâtes 34€ minimum pour 2)

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pâtes longues et fines, sauce aux truffes et truffe du Piémont fraîchement râpée
(1-7)- 26€

RISOTTO CON CAVOLO VERZA

Risotto carnaroli avec chou frisé, cubes de pommes de terre, parmesan et balsamique
(1/7/12)-22€

MACCHERONI AL RAGOÛT NAPOLETANO

Ragoût d'oignons et bœuf cuit 18h
(1-)-22€

TAGLIATELLE FUNGHI SALSICCIA

Champignons sauvages, saucisse rôtie et herbes aromatiques
(1-7-9) 22€

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, jaune d'œuf, fromage Pecorino et poivre noir
(1-7-3)-18€

RAVIOLI AUX CÈPES

Ravioli maison farcis avec cèpes
(1-12-7) -24€

VIANDES

PETTO D'ANATRA

Magret de canard Cuit sur le bbq, framboise, amandes et haricots verts et pomme de terre rôties.

(1-3-7-12) 33€

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI

Faux-filet de bœuf du territoire, coupé en tranches, servi avec cèpes et pesto de noix

(-7)31€

BISTECCA DI VITELLO MILANESE

Côt'à l'os de veau pané, cuit avec beurre clarifié servi avec Mayonnaise aux truffes et poivrons

(1-7-) 33€

MENU ENFANT

Spaghetti Bolognese ou Pizza ou Escalope de poulet pané avec frites puis Glace

(1-3-7-) 12€

DESSERTS *(tous nos desserts sont fait maison)*

Il Nostro Tiramisu (ricette classique italienne)	9
Café Gourmande	13
(petite pâtisserie servie avec un café de votre choix)	
Il Cubo	11
Cube de pâte feuilletée et brioche fourré à la crème anglaise vanille et amarene	
Albero di autunno	12
Mousse au chocolat blanc, marrons grillés et chocolat noir	
Affogato al Pistacchio e caffè nocciola	9
Glace pistache financier au chocolat et café expresso noisette	
Assiette des fromages sélectionnés par notre chef	14
Gelati Italiani (vanille, chocolat, café, sorbet citron, sorbet orange	3 p.b
sorbet mangue, sorbet framboise, stracciatella, fraise, pistache)	

PIZZA

MADAME MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella de buffle e fior di latte huile d'olive extra vierge et basilic frais

(7-1)14,50€

NAPOLETANA

Sauce tomate, tomates cerise, anchois, câpres, olives origan calabrese et l'ail.

(-1-4)14,00€

LUSSEMBURGHESI

Sauce tomate bio, Fior di latte, jambon cuit territoire, œuf, Champignons, huile d'olive

(1-7-3)18,00€

DIAVOLA

Sauce tomate bio, salami piquante, mozzarella fior di latte, basilic fraîche et huile d'olive

(1-7) 17,00€

QUATTRO FORMAGGI

Emmental, Gorgonzola, fior di latte ,Ricotta Parmigiano Reggiano (1-7) 17,00€

CONTADINA

Crème de courgettes, aubergines,poivrons rouges, fior di latte, basilic fraîche et l'huile d'olive .

CAPRICCIOSA

Sauce tomate , fior di latte , Jambon cuit, champignons, Artichauts, olives noirs.

(1-7)18,00€

PRIMAVERA

Pesto de tomates séchées, olives noires, câpres, anchois et mozzarella di burrata

(1-7)- 19,00€

PICCANTINA

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, salami nduja de Calabre et Gorgonzola.

(-7)-18,00€

CHÈVRE

Fromage de chèvre, pancetta, fior di latte, oignons et noix

(1-7)-19€

CALZONE

Pizza fourrée à la ricotta et jambon cuit, champignons et fior di latte, partie supérieure assaisonnée
comme une Margherita

(1-7-) 20€

TARTUFATA

Mascarpone,à la truffe noire, champignons rôtis, jambon cuit et fior di latte

(1-12-7) -23€

PARMA

Mozzarella de bufala, jambon de parme, roquette, flacon de Parmigiano

(1-7) -21€

BBQ CHICKEN

Poulet cuit avec sauce barbecue, pommes de terre rôties et fior di latte

(1-7)21€

TONNO

Sauce tomate, filets de thon à l'huile, tomates cerises,oignons croquants et fior di latte

(1-7)19€

ZUCCOTTA

Crème de potiron,jambon fumé croquants , parmesan et roquette.

(1-7-3)-21€

GAMBERI

Crème de courgette, Scampi,Fior di latte , huile aromatisée ail et tomate cerise

(1-4-7)19€