

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

ENTREE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Dégustation de spécialités italiennes
(Charcuterie, Arancini, focaccia chaude, bruschetta de tomate et Burrata)
(1.3.7) 30€

CALAMARI E GAMBERI FRITTI

Calamars et scampi en tempura
Servis avec mayonnaise au câpres et légumes
(1.4.3.2) 20€

UOVO 62

Oeuf bio cuit à 62 degrés, sauce au vin rouge, échalotes, saindoux fumé et morilles
(1-7-3) 22€

ASPARAGI BIANCHI

NATURE AVEC JAMBON DE PARME ET SAUCE MOUSSELINE
Entrée 21€, Plat 27€

NATURE AVEC SAUMON FUME MAISON ET SAUCE MOUSSELINE
Entrée 24€, Plat 30€

PASTA/PATES

(Dégustation de trio de pâtés 38€ minimum pour 2)

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pâtes longues et fines, sauce aux truffes et truffe du Piémont fraîchement râpée
(1-7) 28€

RISOTTO ASPARAGI BIANCHI

Risotto carnaroli avec asperges blanches, beurre aigre et poudre de réglisse
(17) 24€

MACCHERONI ALLA CACCIATORA

Ragoût de poulet bio, tomate, pancetta et oignon
(1-7) 24€

GNOCCHI AL RAGÙ DI AGNELLO

Gnocchis artisanaux, ragoût d'agneau blanc et fines herbes
(1-7-9) 24€

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, jaune d'œuf, fromage Pecorino et poivre noir
(1-7-3) 19€

RAVIOLI DELLA CASA

Ravioli faits à la main fourré d'asperges vertes et de bacon, servi avec une sauce au beurre et au poivron
doux crusco
(1-7) 25€

VIANDES

CORONA DI AGNELLO

Couronne d'agneau rôtie, petits pois, sauces et jus d'agneau Servi rosé.
(1-3-7) 39€

ENTRECÔTE DI MANZO

entrecôte de bœuf, servi en tagliata, asperges vertes, sauce parmesan et jus de boeuf
(-7) 39€

VITELLO ALLA ROMANA

Rouleau de veau, jambon fumé, sauce au beurre et vin blanc servi avec purée de pommes de terre et chou de Bruxelles
(1-7-) 34€

MENU ENFANT

Spaghetti Bolognaise ou Pizza ou Escalope de poulet pané avec frites puis Glace
(1-3-7-) 12€

ACCOMPAGNEMENT

Spaghetti à l'ail et à l'huile ou beurre, pommes de terre frit ou roti, salade
4€

DESSERTS *(tous nos desserts sont fait maison)*

Il Nostro Tiramisu (recette classique italienne)

9

Café Gourmande

13

(petite pâtisserie servie avec un café de votre choix)

Millefoglie alla Novelletti (new entry)

12

Dessert né de l'idée de notre sous chef, pâte feuilletée fourrée de diverses crèmes et arôme

Mousse al Cioccolato e lamponi

12

Sphère de mousse au chocolat recouverte d'une croûte croustillante de chocolat noir et accompagnée de framboises fraîches

Crème brûlée al Pistacchio

10

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€

LUSSEMBURGHESI

Sauce tomate bio,Fior di latte, jambon cuit du territoire, œuf, Champignons, huile d'olive
(1-7-3)20€

CALZONE

Pizza fourrée à la ricotta et jambon cuit, champignons et fior di latte, partie supérieure assaisonnée
comme une Margherita
(1-7-) 20€

DIAVOLA

Sauce tomate bio, salami piquante, mozzarella fior di latte, basilic fraiche et huile d'olive
(1-7) 19€

QUATTRO FORMAGGI

Emmental, Gorgonzola, fior di latte ,Ricotta , Parmigiano Reggiano
(1-7) 19€

CAPRICCIOSA

Sauce tomate , fior di latte , Jambon cuit, champignons, Artichauts, olives noirs.
(-7)-20€

AGLIO OLIO (NEW)

Crème d'ail blanc, carpaccio de tomate et mozzarella fior di latte et huile d'olive aromatisé avec
basilic
(1-7)- 20€

PICCANTINA

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

CONTADINA

Crème de courgettes, aubergines,poivrons rouges, fior di latte, basilic fraîche et l'huile d'olive .
(1-7)19€

PECORINO E MORTADELLA(NEW)

Pecorino Romano, mortadella grillée, tomates cerises jaunes et burrata
(1-7)-20€

PATATOSA(NEW)

Fromage frais, jambon cuit, croquette pomme de terre et mozzarella fior di latte
(-7)-19€

PARMA

Mozzarella de buffala, jambon de parme, roquette, flacon de Parmigiano
(1-7) -22€

BBQ CHICKEN

Poulet cuit avec sauce barbecue, pommes de terre rôties et fior di latte
(1-7)21€

FRUTTI DI MARE (NEW)

Sauce tomate, ail, origan, mozzarella fior di latte et fruits de mer selon arrivage
(1-12-7/4 -26€

TONNO

Sauce tomate, filets de thon à l'huile, tomates cerises, oignons croquants et fior di latte
(1-7)19€

GAMBERI

Sauce tomate, crème d'ail blanc, origan, mozzarella fior di latte et scampi
(1-4-7)20€

