

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)32€

CALAMARI E GAMBERI FRITTI

Calamars et scampi en tempura
Servis avec mayonnaise au câpres et légumes
(1.4.3.2)22€

VITELLO TONNATO

Tranches de veau rosé, sauce au thon, fleur de câpres et radis
(1-7-3) 22€

MOULES

Notre cocotte de moules 1 kg et est
servie avec des frites.

Marinières	Arrabbiata	Ail et vin blanc
26€	26€	26€

SPAGHETTO CON COZZE E PECORINO

Spaghetti avec moules, pecorino et courgettes
26€

PASTA/PATES

Dégustation de trio de pâtes 38€

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pâtes longues et fines, sauce aux truffes et truffe du Piémont fraîchement râpée

(1-7)- 28€

RISOTTO AL PARMIGIANO

Risotto carnaroli, parmigiano 36 mois
et oignons au vin primitivo

(7)-25€

FUSILLI PISTACCHIO

Pesto de pistaches siciliennes et crème de mozzarella burrata

(1-7)-25€

GNOCCHI AL RAGÙ DI VITELLO

Gnocchis artisanaux, ragoût de veau et champignons portobello

(1-7-9) 25€

TAGLIATELLE CARBONARA

Guanciale, jaune d'œuf, fromage Pecorino et poivre

(1-7-3)-21€

RAVIOLI DELLA CASA

Ravioli farci avec ricotta, mozzarella et marjolaine servi avec variation de tomate

(1-7) -25€

SPAGHETTI ALLA NERANO

Courgettes, basilic et provolone del monaco
(Recette typique de la côte amalfitaine)

(1-7) -25€

VIANDES

ENTRECÔTE DI MANZO

Entrecôte de bœuf, servi en tagliata, tomates cerises, roquette et des copeaux de
parmesan

(-7)39€

VITELLO ALLA MILANESE

Côte à los de veau, pané au pain panko, parfumé au romarin et servi avec des légumes
sautés et de la mayonnaise à la truffe

(1-7) 39€

MENU ENFANT

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

(1-3-7-)-14€

SALAD

MEDITERRANEA

Salade mixte, tomates cerises, légumes grillés, mozzarella burrata et croûtons de pain

(1-7-9) 25€

TONNO

mixte, haricots verts, anchois, olives noires, œuf dur et tataki de thon rouge

12-7) 29

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 fraîche 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 bufala, 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, oregano, 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€

DESSERTS *(tous nos desserts sont fait maison)*

Il Nostro Tiramisu (recette classique italienne)	9
Café Gourmande (petite pâtisserie servie avec un café de votre choix)	13
Millefoglie alla Novelletti (new entry) Dessert né de l'idée de notre sous chef, pâte feuilletée fourrée de diverses crèmes et arôme	12
Mousse al Cioccolato e lamponi Sphère de mousse au chocolat recouverte d'une croûte croustillante de chocolat noir et accompagnée de framboises fraîches	12
Crème brûlée al Pistacchio	10
Assiette des fromages sélectionnés par notre chef	14
Gelati Italiani (vanille, chocolat, café, sorbet citron, sorbet orange, sorbet mangue, sorbet framboise, straciatella, fraise, pistache)	3 p.b

