

# M E N U

## ANTIPASTI

Choix de 2 : 14 € • Choix de 3 : 21 € • Choix de 4 : 28 €  
2 Options: 14 € • 3 Options: 21 € • 4 Options: 28 €

Aubergine bio gratinée, tomate bio, parmesan  
*Bio eggplant gratin, bio tomato, parmesan*

Poulpe et pomme de terre bio  
*Octopus and bio potatoes*

Stracciatella artisanale et tomate bio  
*Bio artisanal stracciatella and tomato*

Beignets de fleurs de courgette bio  
*Fried bio zucchini flowers*

Poivrons marinés à l'huile d'olive et balsamique  
*Marinated pepper with olive oil and balsamic vinegar*

Calamar frit  
*Fried squid*

Cecina de bœuf  
*Beef cecina*

Jambon San Daniele Rustico

Jambon de Parme 24 mois à la truffe blanche

Mortadelle Villani, parmesan 30 mois  
*Villani mortadella, 30 months parmesan*

Comté fruité d'été et Comté vieux 24 mois

Pecorino Moliterno à la truffe blanche

## CHARCUTERIE & FROMAGE

À PARTAGER, TO SHARE

Jambon San Daniele Rustico, Cecina de boeuf, Mortadella Villani 22 €

Pecorino truffe blanche, Comté fruité et vieux, parmesan 30 mois 24 €

Cecina de boeuf, Comté fruité et vieux Mortadelle Villani, parmesan 30 mois 24 €

## ENTRÉES - STARTERS

Roquette, parmesan 30 mois 10 €  
*Arugula, parmesan 30 mois*

Poulpe et pomme de terre bio 14 €  
*Octopus and bio potatoes*

Poivrons marinés huile d'olive, balsamique 14 €  
*Marinated pepper with olive oil and balsamic*

Concombre, fenouil et poivron bio, vinaigrette à l'anchois 15 €  
*Bio cucumber, fennel and pepper, anchovy dressing*

Burrata artisanale et tomates bio, Jambon San Daniele, roquette et parmesan 18 €  
*Artisanal burrata and bio tomatoes, San Daniele ham, arugula and parmesan*

Melon de Fréjus Vazzotti, jambon de Parme 24 mois à la truffe blanche 18 €  
*Vazzotti melon from Fréjus Parma ham 24 months with white truffles*

## PIZZA (FARINE BIOLOGIQUE)

Margherita : tomate, mozzarella, basilic 12 €  
*tomato, mozzarella, basil*

Napoli : tomate, mozzarella, anchois, origan, câpres 14 €  
*tomato, mozzarella, anchovies, oregano, capers*

Regina : tomate, mozzarella, olives, champignon, jambon 14 €  
*tomato, mozzarella, olives, mushroom, ham*

Vegetariana : tomate, mozzarella, poivron, aubergine, courgette 14 €  
*tomato, mozzarella, pepper, eggplant, zucchini*

Diavola : tomate, mozzarella, spinata picante, olives 15 €  
*tomato, mozzarella, spinata picante, olives*

Quattro formaggi : mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmesan 15 €

Toscana : tomate, jambon de Parme, burrata, parmesan, roquette 16 €  
*tomato, Parma ham, burrata, parmesan, arugula*

Nacional : tomate, poivron, aubergine, courgettes, stracciatella, cecina 17 €  
*tomato, pepper, eggplant, zucchini, stracciatella, cecina*

## PÂTES · RISOTTO · RAVIOLI

Penne napolitaine ou all'arrabbiata 14 €

Macaroni légumes et ricotta salata 16 €

Gnocchi au gorgonzola 16 €

Gnocchi pesto, stracciatella, parmesan 18 €

Macaroni polpette et perugina 18 €

Paccheri poulpe et calamars 20 €  
*Paccheri octopus and squid*

Spaghetti vongole Verace Italia 22 €

Spaghetti à l'espadon, aubergine, tomate 20 €

Risotto fleur courgette, safran 18 €  
*Risotto zucchini flower, saffran*

Ravioli ricotta épinards 18 €  
*Ricotta and spinach ravioli*

## VIANDES

(GARNITURE FRITES - SALADE)

Milanaise de veau, frites et salade 20 €  
*Milanese veal, French fries and salad*

Milanaise Nacional : salade et tomates bio, stracciatella 24 €  
*Milanese veal, bio salad and tomato, stracciatella*

Ribs de porc caramélisés 24 €  
*Caramelized pork ribs*

Tartare de bœuf à l'Italienne coupé au couteau 18 €  
*Beef tartar with Italian flavor*

Tagliata de bœuf 22 €  
*Beef tagliata*

Filet de bœuf black angus irlandais 35 €  
*Irish Black Angus beef tenderloin (250 g)*

Filet de bœuf black angus irlandais Rossini 39 €  
*Irish Black Angus beef tenderloin Rossini-style (250 g)*

Entrecôte de bœuf Black Angus USA 39 €  
*USA Black Angus beef ribeye (300 g)*

## POISSONS

Poulpe grillé à la plancha, légumes et pommes de terre grillés 20 €  
*Grilled octopus on the plancha, grilled vegetables and potatoes*

Espadon de Méditerranée agrumes 24 €  
*Mediterranean swordfish with citrus*

Loup entier et légumes grillés 25 €  
*Whole grilled sea bass and grilled vegetables*

## SUPPLÉMENTS 3 €

Frites • Légumes • Salade  
*French fries • Vegetables Salad*

## DESSERTS

Tiramisu 7 €

Panna cotta caramel ou fruits rouges 7 €

Île flottante 7 €  
*Floating island*

Mousse au chocolat 7 €  
*Chocolate mousse*

Glaces 3 boules 7 €  
*3 scoops ice cream*

Sorbeto al limone 7 €

Gaufre liégeoise et boule glace 7 €  
*Traditional belgian waffle and ice cream*

Café gourmand 9 €  
*Gourmet coffee*



PRIX AFFICHÉS TTC TAXES ET SERVICES COMPRIS  
VAT & SERVICES ARE INCLUDED IN THE ABOVE RATES