

LA CARTE

LES PREMICES

<i>Poulpe à l'escabèche au marsala</i>	10€
<i>Poulpe à l'escabèche au marsala accompagné de ses condiments</i>	
<i>Le mystère d'Andria</i>	14€
<i>Burrata et son tartare de concombres et tomates à la menthe et noisettes</i>	
<i>Mozzarella in carrozza</i>	9€
<i>Beignet chaud de mozzarella farcis aux tomates séchés, pesto vert et jambon de parme</i>	
<i>Minestrone</i>	8€
<i>Soupe italienne, légumes, pâtes</i>	
<i>Antipasto Végétariano</i>	12€
<i>Assortiment de légumes grillés</i>	
<i>Antipasto misto (pour 2 ou 4 personnes)</i>	18€/ 30€
<i>Mix de charcuterie italienne, Assortiment de légumes grillés, mozzarella di Bufala</i>	
<i>Ballotine de foie gras au Marsala et son chutney de figues aux noix</i>	15€

LES SALADES

<i>Salade sicilienne</i>	16€
<i>Mini macaronis à la caponata de tomates, miettes de thon, poivrons et olives noires</i>	
<i>Salade valdostana</i>	17€
<i>Mesclun de salade, jambon de parme, parmesan, tomates confites</i>	



LES PLATS

LES PÂTES

Trecce arrabiata	15€
<i>Trecce à la sauce tomate, piment</i>	
Conchiglioni	17€
<i>Campidanese Sauce tomate, saucisses, fenouil, safran</i>	
Gnocchi	18€
<i>Gnocchi aux 4 fromage et pesto de pistache</i>	
Linguini	
<i>4 fromages (Gorgonzola, Taleggio, mozzarella)</i>	16€
<i>Aux deux champignons truffes et cèpes</i>	19€
Carbonara (préparé dans la meule de parmesan flambée à la Grappa)	22€
Grantortellone	21€
<i>A la crème de truffes & cèpes</i>	

LES RISOTTOS

Risotto del capo	18€
<i>Risotto vénéré aux myrtille, orange et cacahuètes</i>	
Risotto cèpes et crème de truffe	22€
<i>Risotto à la crème de truffes & cèpes</i>	



LA TERRE

Le bœuf

Faux filet de bœuf

Sauce au choix (sauce au cèpes ou jus de viande)

20€

Le veau

Escalope milanese

Escalope de veau pané et ses pâtes fraîches à la napolitaine

19€

Saltimbocca del capo

Ballotine de veau, mozzarella, jambon de parme, sauge

23€

Osso bucco de veau

Jarret de veau, légumes de saison et pâtes en sauce tomate

21€

L'agneau

Souris d'agneau confite dans son jus au vin BAROLO

24€

La volaille

Ballotine de volaille cuite à basse température à la ricotta et basilic

20€

LA MER

Gambas rôties au beurre salé-vanillé

Accompagnées de légumes de saison et crémeux de risotto

25€

Filet de daurade royale en côte de chorizo

Filet de daurade royale en côte de chorizo accompagné de légumes de saison et7 crémeux de risotto

21€



NOS FROMAGES

Une assiette de trois fromages 8€
Un assortiment de trois fromages italiens et salade

Un bol de RICCOTTA 7€
Au miel ou au coulis au choix (coulis de fruits rouges ou coulis de fruits de la passion...)

LES DESSERTS

Nonnettes à la marmelade d'orange, miel, mousse café 8€

Fondant au chocolat 8€

Tiramisu du moment 8€

Demi sphère passion, coco 9€

Café ou thé gourmand 9€

Crème brûlée aux pralines roses 8€

Nos coupes de glaces :

Le monte-Bianco 9€

Glace vanille, crème de marrons, meringue, sauce caramel, chantilly

Amalfi 9€

Glace citron, citron confit, limoncello

Amarena 9€

Glace vanille, cerise Amarena, chantilly



Menu du jour

17€

Menu complet : 17€

Entrée + Plat : 15€

Plat + Dessert : 15€

Plat du jour : 13€

Du mardi au vendredi midi
uniquement sauf jours fériés

Menu del bambino

14€

Macaronis à la napolitaine

ou

Macaronis à la carbonara

la glace, 2 boules au choix

Menu Azzurro

29€

Minestrone

Ou

Antipasto Végétariano

Ou

Mozzarella in carrozza

Risotto del capo

Ou

Escalope milanese

Ou

Ossobuco de veau

Ou

Linguini carbonara

Ou

Conchiglioni campidanese

Dessert au choix

Menu découverte

39€

Poulpe à l'escabèche au marsala

Ou

Le mystère d'Andria, Burrata et son tartare

Ou

Ballotine de foie gras à la Marsala et son
chutney de figues aux noix

Faux filet de bœuf

Ou

Saltimbocca façon del capo

Ou

Ballotine de volaille

Ou

Souris d'agneau confite dans son jus au vin

Ou

Grantortelli à la crème de truffes & cèpes

Ou

Filet de daurade royale en coute de chorizo

Dessert au choix

