

LES PREMICES

Parfait saumon Gravlax Saumon frais mariné à l'aneth, focaccia et légumes pickles	13€
Carpaccio de bœuf Carpaccio de bœuf (race charolaise) mariné au pesto, mesclun, tomates, parmesan,	12€
Croquettes de Mozzarella Beignets chaud de mozzarella, mesclun et ses deux sauces au pesto et crème à la Spianata	9€
Le mystère d'Andria Burrata et son tartare de concombres et tomates à la menthe et noisettes	14€
Antipasto Végétariano Assortiment de légumes grillés	12€
Antipasto misto (pour 2 ou 4 personnes) Mix de charcuteries italiennes, assortiment de légumes grillés, mozzarella di Bufala	19€/30€

LES SALADES

Salade méditerranéenne Trecece, tomates cerises, miettes de thon, poivrons et olives noires	16€
Salade César Salade verte, poulet pané au Panko, parmesan, tomates, croutons, oignons	17€
Salade italienne Mesclun de salade, tomates séchées, copeaux de parmesan, tomates cerises, un petit morceau de ricotta	17€



LES PLATS

LES PÂTES

« Toutes nos pâtes sont fraîches et fabriquées ici même au sein de notre restaurant »

Trecece

Trecece aux légumes d'été grillés 17€

Conchiglioni

Conchiglioni alla puttanesca, Sauce tomate, anchois, piments rouge, olives et câpres 16€

Gniocchis

Gniocchis à la méditerranéenne (au pesto rouge) 18€

Linguini

Au cépes 19€

Aux deux saumons et aux petits pois 19€

Carbonara (préparée dans la meule de parmesan flambée à la Grappa) 22€

Grantortellone

Grantortellone à la crème de truffes 21€

Fiocchi

Fiocchi speck et « fontina DOP », crème à la Spianata 19€

LES RISOTTOS

Risotto cépes et crème de truffes 22€



LA TERRE

Le bœuf

La tagliata de boeuf à la florentine

pavé de rumsteck mariné, avec du vinaigre balsamique, ail et huile d'olive, poêlé saignant et servi en lamelles sur un lit de mesclun et copeaux de parmesan

22€

Le veau

Escalope milanaise

Escalope de veau pané et ses pâtes fraîches à la napolitaine

20€

Tartare de veau au couteau à l'italienne

Un tartare préparé avec tomates séchées, oignons rouges, parmesan, basilic, jaune d'œuf confit, accompagné de gnocchi "al pesto" et salade

23€

L'agneau

Pavé d'agneau frileux, compotée d'oignons et légumes de saison

25€

La volaille

Suprême de volaille cuit à basse température, jus gourmand aux cèpes

19€

LA MER

Saint jacques rôties au beurre d'orange

Accompagnées de légumes de saison et crémeux de risotto

23€

Pavé d'espadon en croûte d'herbes

Pavé de d'espadon en croûte d'herbes accompagné de légumes de saison et crémeux de risotto

21€



NOS FROMAGES

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

LES DESSERTS

Entremet aux deux parfums, vanille et fruits rouges	8€
--	-----------

Panna cotta	7€
Panna cotta aux amandes amères	

Pastiera	7€
Ricotta, fleur d'oranger, guanduja	

Fondant au chocolat	8€
----------------------------	-----------

Tiramisu vénitien	8€
Tiramisu vénitien aux cerises à l'Amaretto	

Café ou thé gourmand	9€
-----------------------------	-----------

Crème brûlée aux saveurs caramel et fève tonka	8€
---	-----------

Nos coupes de glaces :	
Le monte-Bianco	9€
Glace vanille, crème de marron, 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€

(Jusqu'à 10 ans)

Un sirop au choix

Macaronis à la napolitaine

Ou

Macaronis à la carbonara

La glace, 2 boules au choix

Menu Azzurro

29€

Carpaccio de bœuf

Ou

Croquettes de Mozzarella

Risotto cèpes et crème de truffes

Ou

Escalope milanaise

Ou

Conchiglioni alla puttanesca

Ou

Linguini carbonara

Ou

Suprême de volaille

Desserts au choix

Menu découverte

39€

Parfait saumon Gravlax

Ou

Le mystère d'Andria, Burrata et son tartare

Ou

Antipasto Végétariano

La tagliata de boeuf à la florentine

Ou

Tartare de veau au couteau à l'italienne

Ou

Pavé d'agneau frileux

Ou

Fiocchi speck et « fontina DOP », crème à la

Spianata

Ou

Grantortellones à la crème de truffes &

cèpes

Ou

Pavé d'espadon en croûte d'herbes

Ou

Saint jacques rôties au beurre d'orange

Desserts au choix

