



Formule déjeuner + dîner

Tous les jours

Menu à 28 €

Entrée - Plat - Dessert

~~~~~  
*Salade de chèvre chaud*

ou

*Bruschetta aux tomates et basilic*

ou

*Charcuteries italiennes*

ou

*Tomate et mozzarella*

~~~~~  
Penne aux quatre fromages

ou

Bucatini all' amatriciana

ou

Lasagnes à la bolognaise

ou

Filet de Dorade au citron

~~~~~  
*Tiramisu maison*

ou

*Glaces ou Sorbets*





## Les Hors d'oeuvre

|                                                                                                                       | €  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Bruschetta al Forno</i><br>Tranches de pain grillé avec jambon de San Daniele et mozzarella                        | 15 |
| <i>Carciofi alla Romana</i><br>Petits artichauts parfumés à la menthe et ail                                          | 15 |
| <i>Bocconcini di Bufala</i><br>Mozzarella de bufflone avec fines tranches de tomate et salade de roquette             | 16 |
| <i>Carpaccio di Salmone e Branzino al Basilico</i><br>Fines tranches de saumon et de bar à l'huile d'olive et basilic | 18 |
| <i>Carpaccio di Tonno</i><br>Fines tranches de filet de thon frais marinées à l'huile d'olive et fenouil              | 18 |
| <i>Prosciutto di San Daniele</i><br>Jambon de San Daniele                                                             | 20 |
| <i>Bresaola Punta d'Anca</i><br>Viande de boeuf fumée sur un lit de roquette                                          | 20 |
| <i>Filetto di Manzo alla Carpaccio</i><br>Fines tranches de filet de boeuf à l'huile d'olive et parmesan              | 20 |
| <i>Vitello tonnato</i><br>Fines tranches de veau rôti à la sauce au thon                                              | 20 |
| <i>Calamaretti Arrosto con Fagiolini</i><br>Petits calamars sautés avec haricots verts                                | 20 |

*La bonne cuisine exige du temps et le chef votre indulgence*



## Les pâtes

|                                                                                                   | €  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Paglia e Fieno con Funghi e Prosciutto</i><br>Pâtes fraîches sautées aux champignons et jambon | 20 |
| <i>Penne all' Arrabbiata</i><br>Pâtes courtes sautées à l'ail, tomate et piments                  | 16 |
| <i>Ravioli di Zucca burro e salvia</i><br>Pâtes farci au potiron, sauce beurre et sauge           | 20 |
| <i>Tagliolini alla Norma</i><br>Pâtes fraîches aux aubergines, tomates et ricotta                 | 20 |
| <i>Spaghetti al Nero di Seppia</i><br>Spaghetti à l'encre de seiche                               | 20 |
| <i>Tortelloni Neri al Branzino</i><br>Pâtes farci au bar, sauce aux gambas                        | 32 |
| <i>Linguine ai Frutti di Mare</i><br>Spaghetti plats aux fruits de mer et crustacés               | 30 |
| <i>Ravioli al Pomodoro e Basilico</i><br>Pâtes farci aux épinards et ricotta                      | 20 |
| <i>Spaghetti alle Vongole</i><br>Spaghetti aux palourdes                                          | 30 |
| <i>Tagliolini con Scampi e Carciofi</i><br>Pâtes fraîches sautées aux langoustines et artichaut   | 32 |
| <i>Risotto alla Milanese</i><br>Pour 2 personnes                                                  | 58 |
| <i>Risotto ai Frutti di Mare</i><br>Pour 2 personnes                                              | 60 |





## *Les viandes*

*Les viandes sont garnies avec les légumes du jour*

|                                                                                                          | €  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Costolette di Agnello e Carciofi Arrosto</i><br>Côtes d'agneau rôties aux fines lamelles d'artichaut  | 30 |
| <i>Lombatine al Limone</i><br>Médallions de veau poêlés au citron                                        | 30 |
| <i>Tagliata di Manzo all' Aceto Balsamico</i><br>Fines tranches de boeuf grillées au vinaigre balsamique | 35 |

## *Les poissons*

*selon l'arrivage*

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Branzino al pomodoro, olive e capperi</i><br>Filet de bar à la tomate fraîche, olives et câpres | 35 |
| <i>Scampi Fritti con zucchini</i><br>Friture de langoustines et courgettes                         | 35 |
| <i>Grigliata di Pesce</i><br>Grillade de différents poissons                                       | 38 |

*Aujourd'hui le chef vous propose*



## Les fromages

|                                |    | €  |
|--------------------------------|----|----|
| <i>Gorgonzola</i>              | 10 |    |
| Fromage de vache à pâte tendre |    |    |
| <i>Pecorino Fiore Sardo</i>    | 12 |    |
| Fromage de brebis fort         |    |    |
| <i>Parmigiano Reggiano</i>     | 14 |    |
| «Vacche Rosse 24 mois»         |    |    |
| <i>Taleggio</i>                |    | 12 |
| Fromage de vache à pâte tendre |    |    |
| <i>Formaggi Misti</i>          |    | 15 |
| Assortiment de fromages        |    |    |

## Les desserts

|                                                            |  |    |
|------------------------------------------------------------|--|----|
| <i>Gelati o sorbetti misti</i>                             |  | 8  |
| Glace ou sorbet au choix                                   |  |    |
| <i>Coppa Amarena</i>                                       |  | 10 |
| Glace vanille, griottes, crème chantilly, amandes grillées |  |    |
| <i>Semi Freddo «Maison»</i>                                |  | 10 |
| Crème glacée                                               |  |    |
| <i>Tiramisù</i>                                            |  | 12 |
| Gâteau au mascarpone, café et biscuits cuillère            |  |    |
| <i>Panna Cotta alla Bormina</i>                            |  | 12 |
| Flan de crème aux fruits et ses coulis                     |  |    |
| <i>Fragole e lamponi con gelato</i>                        |  | 12 |
| Fraise et framboise à la glace vanille                     |  |    |
| <i>Zabaione</i>                                            |  | 24 |
| Oeufs battus avec du Marsala chaud (2 personnes minimum)   |  |    |
| <i>Café - décaféiné</i>                                    |  | 4  |
| <i>Cappuccino - Infusion</i>                               |  | 6  |