

Antipasti

Milles feuilles de tomates, mozzarella di bufala campana et glace au poivron rouge
(Basilic, olives noires, sauce olive balsamic) 10€

Charcuterie fine Italienne
(Jambon cru, jambon noir, coppa, mortadelle, saucisson Napolitain) 12€

Assiette de Jambon cru Italien
(Jambon cru italien de pays) 11€

Foie gras mi-cuit au Marsala fine
(Chutneys de poivrons et d'oignons rouges) 12€

Carpaccio de bœuf
(Petite assiette, salade verte, grana, gressins) 9€

Cassolette d'escargots façon Pesto
(1 dz d'escargots de Bourgogne à la crème de Pesto maison)
(Accompagné d'une salade verte) 10€

Cassolette de St Jacques et crevettes flambées à la Sambuca
Et pomme Granny caramélisées
(Sauce crème et aromates frais)
(Accompagné d'une salade verte) 10€

Fritto Misto
(Beignets de calamars, de crevettes, d'oignons, de salsifis et de choux fleurs)
(Accompagné d'une salade verte) 8€

Croûte aux Morilles et Farinata
(Crème de morilles et champignons sur une galette de pois chiches) 12€

Pasta e Risotto

Lasagne du chef

(Bœuf et tomates cuisinées, champignons et béchamel, Grana et mozzarella) 12€

Agnolotti aux fromages

(Sauce aux crevettes, tomates et aromates frais) 15€

Fagottini au jambon de Parme

(Sauce aux Cèpes, jambon cru et Grana Pardama) 15€

Pipe Rigate à la campagnarde

(Volaille, champignons, oignons, lardons, marsala et crème) 14€

Pipe Rigate façon All'arrabiatta

(Sauce aux piments et à la tomate cuisinée) 12€

Linguini n°7 au Pesto

(Pesto maison au basilic) 12€

Linguini n°7 à la truite fumée

(Oignons rouges, réduction de vin blanc, crème et basilic) 16€

Risotto aux fruits de mer

(Fruits de mer mélangés, oignons rouges, réduction de vin blanc et crème) 14€

Risotto aux 4 fromages

(Taleggio, chèvre, gorgonzola, grana) 13€

Risotto aux cèpes et au jambon cru

(Cèpes, échalote, vin blanc et crème, jambon cru Italien et Grana Pardama) 15€

Pizza

(Nos olives sont entières)

Margarita

(Tomate, mozzarella, olives et basilic)

10€

Napolitana

(Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan)

12€

Calzone

(Tomate, mozzarella, crème, jambon blanc, champignons, œuf)

12€

Fromaggi

(Tomate, gorgonzola, chèvre, taleggio, grana, mozzarella)

12€

4 stagioni

(Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, poivrons, aubergines, oignons, olives et origan)

12€

Regina

(Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, olives)

12€

Proscuitto

(Tomate, mozzarella, jambon blanc, origan)

12€

Bolognese

(Tomate et bolognaise, mozzarella olive et origan)

12€

Capra dolce

(Crème, mozzarella, chèvre, miel, olives, noix et basilic)

12€

Tonno

(Tomate, mozzarella, thon mariné à la persillade douce, oignons, olives)

12€

Picante

(Tomate, mozzarella, merguez, champignons, oignons, poivrons, piment vert, olives et origan)

14€

Appetitosa

(Tomate, dble mozzarella, volaille, saucisson Napolitain, piment vert, oignons, olives et origan)

14€

Salumiera

(Tomate, mozzarella et charcuteries fines, origan)

14€

Crudo

(Tomate, mozzarella, jambon cru Italien, olives et Grana)

14€

Franc-Comtoise

(Crème, mozzarella, Morteau, pomme de terre, lardons, cancoillotte à l'ail)

14€

Visconti

(Crème, mozzarella, taleggio, saucisson Napolitain, oignons, champignons)

14€

Salmone

(Crème, mozzarella, saumon cuit au basilic, oignons, saumon fumé)

15€

Luchino

(Crème, mozzarella, morilles, foie gras mi- cuit du chef)

16€

Frutti di mare

(Tomate, mozzarella, St Jacques, Crevettes, Encornet, Moules et persillade douce)

17€

Piatto

Tartare de bœuf à la Piémontaise

(Ha la punta del coltello, échalotes, piment vert, ail et basilic, sauce œuf moutarde)
(Accompagné, de salade, de glace à la tomate et de frites)

16€

Entrecôte Charolaise environ 300g

(Accompagné de salade et de frites)

Nature

20€

Poivre vert

21€

4 Fromages

22€

Morilles

24€

Carpaccio de bœuf B.O.F

(Grande assiette, frites et salade verte, Grana Padano, gressin)

16€

Escalope de Veau à la Milanaise

(Panure à la Grana Padano, huile d'olive et citron, accompagné de tomate cuisinée et de pasta)

18€

Emincé de volaille sauce gorgonzola

(Cuisiné à la crème fraîche, huile d'olive accompagné de Pipe Rigate)

14€

Fritto Misto

(Beignets de calamars, de crevettes, de salsifis, de choux fleurs et d'oignons, sauce cocktail du chef, frites et salade)

16€

Cassiolette de St Jacques et de Crevettes flambées à la Sambuca

(Oignons rouges, crème et pommes vertes caramélisées, accompagné de salade et d'un risotto)

18€

Seppia della Mama

(Encornet géant mijotées à la tomate et au vin blanc, aromates et petits légumes, accompagné d'un risotto)

16€

Dos de cabillaud à la crème de basilic

(Accompagné d'une marmite de légume du soleil)

14€

Accompagnement : Pates, Risotto, frites, marmite de légumes.

Taxes et services compris