



## PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### ASPARAGI CON SALSA BOLZANINA - Trentino Alto-Adige

Asperges blanches servies avec une sauce crémeuse à base d'œufs (3-9-11) - Trentin-Haut-Adige

#### PIATTO DI MORTADELLA E OLIVE SICILIANE - Emilia-Romagna

Assiette de mortadelle classique servie avec des olives vertes ou noires bio siciliennes - Emilie-Romagne

#### SUPPLÌ AL TELEFONO - Lazio

Croquette de riz au ragoût de chair à saucisse bio, de tomate et farcie à la mozzarella fondante (1-6-10-11-12) - Latium  
Notre chair à saucisse bio vient de la GAEC L'Art du Cochon bio à Tartaras dans la Loire.

### PRIMO O SECONDO - PLATS

#### MEZZE MANICHE AL PESTO DI FAVE - Sicilia

Pâtes courtes dites « petites manches » (Pastificio d'Amicis) servies avec une sauce à base de fèves fraîches, amandes, pecorino, menthe et agrémentées de ricotta fraîche, de citron bio et d'amandes italiennes toastées (1-6-7) - Sicile

#### CARNE SALADA - Trentino Alto-Adige

Assiette de Carne Salada (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) coupée finement, servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron de Sicile (6) - Trentin-Haut-Adige  
Notre viande de bœuf est d'origine française.

#### BOMBAS - POLPETTE DI AGNELLO AL SUGO - Sardegna

Boulettes sardes à la viande d'agneau (pecorino, oignons et chapelure) servies avec un coulis de tomates sardes (1-3-6-10-12) - Sardaigne  
Notre viande d'agneau est d'origine française - La ferme de Clavisy

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE E MELE COTOGNE, PASTA DI MELIGA E CONDIMENTO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes et coings, pasta di meliga (biscuit typique du Piémont à base de farine de maïs), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-7-11)

#### TORTA CAPRESE AL LIMONE - Campania

La version Amalfitaine du célèbre dessert de l'île de Capri. Gâteau au citron bio de Sicile, chocolat blanc Ivoire - Chocolat Agrimontana, amandes et huile d'olive et servi avec une chantilly légère au mascarpone (3-6-7) - Campanie

#### SORBETTO AL MANDARINO DI SICILIA, PANNA MONTATA, BISCOTTI E CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Sorbet à la mandarine fraîche de Sicile, biscuit au chocolat noir avec une pointe de sel, chantilly légère au mascarpone, crémeux au chocolat noir Mayan Red - Xoco et gel mandarine (1-3-6)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 25 €**  
**Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 25 €**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 28 €**  
**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 28 €**



## CENA – NOTRE CARTE POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU VENDREDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### SUPPLÌ AL TELEFONO - Lazio

Croquette de riz au ragoût de chair à saucisse bio, de tomate et farcie à la mozzarella fondante (1-6-10-11-12) - Latium  
Notre chair à saucisse bio vient de la GAEC L'Art du Cochon bio à Tartaras dans la Loire.

#### ASPARAGI CON SALSA BOLZANINA - Trentino Alto-Adige

Asperges blanches servies avec une sauce crémeuse à base d'œufs (3-9-11) - Trentin-Haut-Adige

#### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO - Lombardia

Assiette de Bresaola de la Valtellina IGP (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron (6) - Lombardie

### PRIMO O SECONDO – PLATS

#### MEZZE MANICHE AL PESTO DI FAVE - Toscana

Pâtes courtes dites « petites manches » (Pastificio d'Amicis) servies avec une sauce à base de fèves fraîches, amandes, guanciale, pecorino, menthe et saupoudrées d'amandes italiennes toastées (1-6-7) - Toscane  
Le guanciale est un lard issu de la joue du cochon très utilisé dans la cuisine italienne.

#### VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont  
Notre viande de veau est d'origine française - Isère/Rhône ou Côte-d'Or/Yonne.

#### SALMERINO ALPINO ALLE ERBE - Trentino Alto-Adige

Filet d'omble chevalier des Alpes aux herbes servi avec une crème de petits pois à l'ail des ours et une galette de polenta croustillante (4-6) - Trentin-Haut-Adige  
L'omble chevalier est un poisson d'eau douce typique des rivières et des lacs italiens.

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE E MELE COTOGNE, PASTA DI MELIGA E CONDIMENTO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes et coings, pasta di meliga (biscuit typique du Piémont à base de farine de maïs), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-7-11)

#### TORTA CAPRESE AL LIMONE - Campania

La version Amalfitaine du célèbre dessert de l'île de Capri. Gâteau au citron bio de Sicile, chocolat blanc Ivoire - Chocolat Agrimontana, amandes et huile d'olive et servi avec une chantilly légère au mascarpone (3-6-7) - Campanie

#### SORBETTO AL MANDARINO DI SICILIA, PANNA MONTATA, BISCOTTI E CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Sorbet à la mandarine fraîche de Sicile, biscuit au chocolat noir avec une pointe de sel, chantilly légère au mascarpone, crémeux au chocolat noir Mayan Red - Xoco et gel mandarine (1-3-6)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

### MENÙ FISSO

Menu unique

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 37 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 37 €**

**MENÙ + FORMAGGIO : 43 €**

**Menu + Fromage : 43 €**



## PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU SAMEDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### SUPPLÌ AL TELEFONO - Lazio

Croquette de riz au ragoût de chair à saucisse bio, de tomate et farcie à la mozzarella fondante (1-6-10-11-12) - Latium  
Notre chair à saucisse bio vient de la GAEC L'Art du Cochon bio à Tartaras dans la Loire.

#### ASPARAGI CON SALSINA BOLZANINA - Trentino Alto-Adige

Asperges blanches servies avec une sauce crémeuse à base d'œufs (3-9-11) - Trentin-Haut-Adige

#### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO - Lombardia

Assiette de Bresaola de la Valtellina IGP (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron (6) - Lombardie

### PRIMO O SECONDO – PLATS

#### RAVIOLI DI RICOTTA CON SALSINA DI CARCIOFI - Veneto

Ravioli réalisés maison farcis de ricotta fraîche servis avec une sauce aux artichauts et saupoudrés de parmesan (1-3-6) - Vénétie

#### SALMERINO ALPINO ALLE ERBE - Trentino Alto-Adige

Filet d'omble chevalier des Alpes aux herbes servi avec une crème de petits pois à l'ail des ours et une galette de polenta croustillante (4-6) - Trentin-Haut-Adige  
L'omble chevalier est un poisson d'eau douce typique des rivières et des lacs italiens.

#### VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont  
Notre viande de veau est d'origine française - Isère/Rhône ou Côte-d'Or/Yonne.

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE E MELE COTOGNE, PASTA DI MELIGA E CONDIMENTO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes et coings, pasta di meliga (biscuit typique du Piémont à base de farine de maïs), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-7-11)

#### TORTA CAPRESE AL LIMONE - Campania

La version Amalfitaine du célèbre dessert de l'île de Capri. Gâteau au citron bio de Sicile, chocolat blanc Ivoire - Chocolat Agrimontana, amandes et huile d'olive et servi avec une chantilly légère au mascarpone (3-6-7) - Campanie

#### SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE, PANNA MONTATA, SBRISOLONA E SALSINA AL CIOCCOLATO

Parfait glacé aux marrons piémontais servi avec une chantilly légère au mascarpone, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie aux amandes et à la farine de maïs) et avec une sauce au chocolat - Chocolat Domori (1-3-6-7)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 33 €**

**Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 33 €**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 36 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 36 €**

**MENÙ + FORMAGGIO : 42 €**

**Menu + Fromage : 42 €**



## LA NOSTRA CARTA DEI VINI – NOTRE CARTE DES VINS

### Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Sirop de fruit artisanal Alpe Pragas : <i>Myrtille, Abricot</i>	3 €
Jus de fruits Marco Colzani : <i>Myrtilles de Lombardie et Piémont, Mangue de Sicile, Pommes de la Valtellina</i> - 22 cl	5,5 €
Jus de fruits bio Valdibella : <i>Grenade de Sicile</i> - 20 cl	5,5 €
Cola italien à la noix de cola de Kenema - 33 cl	4,5 €
Gazzosa (limonade au citron d'Amalfi) - 27,5 cl	4,5 €
Chinotto (petit agrume à chaire brune légèrement amère) - 27,5 cl	4,5 €
Aranciata Rossa (soda à l'orange sanguine de Sicile) - 27,5 cl l	4,5 €
San Pellegrino 50cl - 100 cl	3,5 € - 5 €
Espresso - café Mokxa	2,2 €
Doppio	3,5 €
Espresso macchiato	2,4 €
Caffè coretto (café et grappa)	4 €
Thé noir Earl Grey, Thé vert au jasmin «La via del Tè»	4 €
Infusion verveine, miel citron gingembre, camomille, jasmin	4 €

### Aperitivi - Apéritifs

Bitter Bèrto - 6 cl	6 €
Marsala all'uovo - Marsala à l'œuf - 6 cl	6 €
Barolo chinato - 6 cl	6 €
Vermouth Bèrto bianco o rosso - Vermouth Bèrto blanc ou rouge - 6 cl	6 €
<b>Monte &amp; Tonic</b> : amaro Montenegro et tonic - 20 cl	8 €
<b>Garibaldi</b> : aperitivo Savoia et jus d'orange bio de Sicile - 12 cl	8 €
Birra sarda Ichnusa - Bière sarde Ichnusa - 33 cl	5,5 €
Birre artigianali Baladin - Bières artisanales piémontaises Baladin - 33 cl	5,5 €
Nazionale : <i>bière blonde aux notes d'agrumes et céréalières</i>	
Wayan : <i>bière blonde légèrement trouble aux notes d'orange, de poire et de bergamote</i>	
Super Bitter : <i>bière ambrée aux notes de caramel, fruits secs et houblon avec une légère amertume</i>	

### I nostri Spritz - Nos Spritz

9 €

#### Aperol

**Aperitivo Bèrto** : liqueur artisanale à base d'infusion d'orange et de gentiane

**Select, le classique vénitien** : infusion d'oranges douces et amères avec du genévrier et autres herbes

**Bitter Bèrto** : liqueur amère composée d'herbes amères et agrumes (type Campari)

**Etna Aperitif** : liqueur sicilienne à base d'écorces d'oranges et de mandarine, miel, amandes et vin blanc

**Hugo** : liqueur à base de fleurs de sureau

### Liquori - Liqueurs

Sambuca, Bràulio, Aràngiu, Mandarinetto, Acqua di cedra, Liquore di bergamotto, Kaciuto, Disaronno, Amaretto bianco, Amaretto classico, Nepèta, Majora, Amara Rossa, Mirto, Chinotto - 4 cl	6 €
Grappa di Malvasia o Brachetto « Distillerie Quaglia » - 4 cl	6 €



## Vini bianchi - Vins blancs

### **Branciforti** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 32 €**

IGT Terre Siciliane, Cantina Firriato, Sicile, 12,5%

Cépage : Catarratto 100%

*Vin blanc sec aux arômes intenses de fruits tropicaux, céréales, miel, amandes et fruits confits.*

### **Pecorino** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 33 €**

Colline Teatine IGT, Il Feuduccio, Abruzzo, 12,5%

Cépage : Pecorino 100%

*Vin blanc sec minéral avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes accompagnés par une touche de bergamote. D'une belle acidité, la finale est légèrement saline.*

### **Soave** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 33 €**

Soave classico San Michele DOC, Ca' Rugate, Veneto, 12%

Cépages : Garganega 100% - **Vin biologique**

*Un vin blanc sec aux arômes de fruits à chair blanche, camomille, sureau et doté d'une minéralité persistante.*

### **Verdicchio dei Castelli di Jesi** 12,5cl - 75 cl

**6 € - 33 €**

Verdicchio Classico Superiore DOC, Tenute San Sisto, Marche, 12,5%

Cépages : Verdicchio 100%

*Vin blanc sec, frais et vif avec des notes au nez de pommes, de poires et de genêts. En bouche, un vin sapide doté d'une légère minéralité avec un plaisant final d'amande.*

### **Perticaia** 75 cl

**6 € - 34 €**

Umbria Grechetto IGT, Azienda Agricola Perticaia, Umbria, 12,5%

Cépages : Grechetto 100 %

*Vin blanc sec aux notes d'abricots, de pêches jaunes, de camomille et d'agrumes.*

### **Don Chisciotte** 75 cl

**41 €**

Campania IGT, Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione, Campania, 12,5%

Cépages : Fiano 100% - **Vin biologique**

*Vin blanc de macération (vin orange). Le nez exprime une belle complexité avec des notes aromatiques fruitées, florales et délicates. En bouche, il est élégant et fruité, avec une bonne fraîcheur et une bonne saveur.*

## Spumanti - Pétillants

### **Millesimato Extra Dry** 75 cl

**6 € - 32 €**

Valdobbiadene Prosecco DOCG, Azienda Agricola La Farra, V eneto, 11,5%, cépage : Glera 100%

### **Alpino** 75 cl

**36 €**

Alpino Bianco Spumante, Pétillant naturel, Cantina Furlani, Trentino, 11,5%

Cépages : Verderbara 50 %, Lagarino Bianco 50 %

*Un pétillant naturel très frais, minéral sur des notes de fruits blancs (pommes et poires)*

### **Rosso** 75 cl

**36 €**

Alpino Rosso Spumante, Pétillant naturel, Cantina Furlani, Trentino, 11,5%

Cépages : Pavana Della Valsugana 50 %, Turca 50 %

*Un pétillant naturel à la robe rouge rubis. Le nez révèle un bouquet de fruits mûrs et de fleurs. La bouche est fraîche, minérale, agréablement fruitée et bien équilibrée avec une belle acidité.*



## Vino rosato - Vin rosé

### **Dogajolo Toscano Rosato IGT** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 30 €**

Rosato Toscano IGT, Cantina Carpineto, Toscana, 12,5%

Cépage : Cabernet Sauvignon 55%, Sangiovese 45%

*Vin aux notes fruitées de cerises, framboises, mûres et pétales de rose. Un vin dense avec une plaisante fraîcheur et élégant au palais*

## Vini rossi - Vins rouges (page 1)

### **Alanera** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 32 €**

Rosso Veronese IGT, Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto, 13,5%

Cépages : Corvina 55%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, Variétés locales 10%

*Un vin structuré. Le bouquet est intense sur des parfums de cerises mûres, de pruneaux et d'épices, avec de belles notes de café.*

### **Nero d'Avola** 12,5cl - 75 cl

**6 € - 33 €**

IGT Terre Siciliane, Cantina Firriato, Sicile, 13,5%

Cépage : Nero d'Avola 100%

*Nez de fruits rouges, noirs et d'épices, bouche de caractère délicatement veloutée et légèrement comptée, touche de réglisse en fin de bouche.*

### **Dolcetto d'Alba** 75 cl

**6 € - 34 €**

Dolcetto d'Alba DOC - Le Ciliegie, Cantina Manzone, Piémont, 13,5%

Cépage : Dolcetto

*Vin rouge frais, intense aux notes de mûres, de violettes et cerises noires.*

### **Rupestro** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 34 €**

Colli di Luni Rosso DOC, Azienda Agricola Il Monticello, Ligurie, 12,5%

Cépage : Sangiovese 60%, Canaiolo 40% - **Vin biologique**

*Un vin rouge aux notes parfumées de prunes, de mûres et framboises sauvages. Un vin rouge d'une belle rondeur en bouche et légèrement tannique.*

### **Primitivo** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 36 €**

Rosso Puglia IGP, Cantina Spelonga, Puglia, 14%

Cépage : Primitivo 100%

*Un vin rouge intense et velouté avec une belle acidité aux notes florales, de framboises et de petits fruits rouges.*

### **Barbera d'Asti** 75 cl

**39 €**

Barbera d'Asti DOC, Tenuta Olim Bauda, Piemonte, 14%

Cépage : Barbera 100% - **Vin en conversion biologique**

*Un vin rouge aux arômes de cerises et de fruits rouges avec des tanins veloutés et très agréables.*



## Vini rossi - Vins rouges (page 2)

### **Riboté** 75 cl

**44 €**

Freisa d'Asti DOC, Azienda Agricola Renato Buganza, Piemonte, 14,5%

Cépage : Freisa 100 % - **Vin biologique**

*Un cépage rare du sud du Piémont. Un vin rouge puissant aux notes de fruits rouges et aux tanins soyeux.*

### **Coccinella** 75 cl

**47 €**

Terre Siciliane IGP, Azienda Agricola Aldo Viola, Sicilia, 13%

Cépage : Syrah 100% - **Vin biologique**

*Un vin rouge chaud, doux, minéral avec une correspondance claire avec le nez, légèrement tannique et une bonne persistance.*

### **Capolemole Rosso** 75 cl

**50 €**

IGT Lazio Rosso – Azienda Marco Carpineti, Lazio, 15%

Cépage : Montepulciano 45%, Nero Buono di Cori 45%, Cesanese 10% - **Vin biologique**

*Un vin à la robe pourpre assez brillante, nez mature avec de légères notes fumées, en bouche c'est ample et gourmand avec des tanins soyeux, du caractère, un vin charnu mais élégant avec une belle typicité territoriale.*

### **Perticaia** 75 cl

**54 €**

Montefalco Sagrantino DOCG, Azienda Agriaria Perticaia, Umbria, 14,5%

Cépage : Sagrantino 100%

*Un vin rouge rubis intense au reflet grenat. Au nez c'est un vin aux notes épicées, de cerises et de mûres. En bouche c'est un vin puissant et structuré. Un vin d'une grande expressivité, caractérisé par des tanins vifs et bien maîtrisés.*

### **Barolo** 75 cl

**70 €**

Barolo DOCG, Cantina Sant'Evasio, Piemonte, 14%

Cépage : Nebbiolo 100%

*Arômes de cerise mûre et de pétale de rose. Notes complexes de réglisse et de cuir. Un goût bien équilibré et élégant, puissant et fruité à la fois.*

### **Amarone** 75 cl

**78 €**

Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto, 16%

Cépage : Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%

*Arômes fruités, essentiellement des cerises mûres, prunes et fruits secs. On retrouve aussi des notes épicées qui donnent au vin un style chaleureux et doux.*