

CENA - DÎNER

ANTIPASTI - ENTRÉES

FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - Lazio
Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella et un petit filet d'anchois - Latium

CROSTINO DI BACCALÀ MANTECATO - Veneto
Crème de morue (spécialité vénitienne) servie sur deux petits pains toastés - Vénétie

VITELLO TONNATO - Piemonte
*Rond de veau cuit en basse température, refroidi, coupé finement et servi avec une sauce au thon - Piémont
(Notre rond de veau est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)*

PRIMO O SECONDO - PLATS

RAVIOLI CAPRESI - Campania
Ravioli maison typique de l'île de Capri farcis avec de la ricotta, de la caciotta Campana, du pecorino et de la marjolaine, servis avec un coulis de tomates sardes et saupoudrés de pecorino Romano DOP - Campanie

POLPO ALLA PIGNATA - Puglia
Poulpe frais mijoté dans une sauce à base de tomates, carottes, oignons, ail, herbes aromatiques et pommes de terre - Pouilles

FORMAGGIO - FROMAGE - DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FONTINA E GORGONZOLA
Assiette de « fontina » et « gorgonzola » (Notre fromage vient de la Crèmerie Saint-Antoine)

GELATO FIOR DI LATTE, FRAGOLE, CANESTRELLI E ACETO BALSAMICO
Glace fleur de lait, fraises, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur) et vinaigre balsamique

MIGLIACCIO NAPOLETANO E COMPOSTA DI RABARBARO - Campania
Gâteau de semoule à la ricotta parfumé aux zestes d'oranges typique de Campanie et servi avec une compote de rhubarbe - Campanie

BONÈT DELLE LANGHE - Piemonte
Flan crémeux au chocolat à base d'amaretti, de noisettes du Piémont, d'une pointe de café et de rhum - Piémont

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

MENÙ FISSO

Menu unique

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 29€
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 29 €

Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Coca-cola, Coca-cola zero – 33 cl	3,5 €
Jus de fruit artisanal Alain Millat – 33 cl <i>Mandarine, Pomme Cox's de Normandie</i>	5,5 €
Limonata di Sicilia, Chinotto, Aranciata Rossa – 27,5 cl	4 €
San Pellegrino, Levico – 50 cl	3 €
San Pellegrino – 100 cl	4 €
Espresso « café Mokxa »	2 €
Doppio	3 €
Caffè coretto (café et grappa)	3,5 €
Thé noir Earl Grey, Thé de Noël, Thé vert à la menthe « Fortnum & Mason »	3,5 €
Infusion menthe poivrée, trois cannelles, citron gingembre miel « Pukka »	3,5 €

Aperitivi - Apéritifs

Vermouth « Riserva Speciale » bianco, rosso – 4 cl	5 €
Campari – 4 cl	5 €
Barolo chinato – 4 cl	5 €
Marsala all'uovo – Marsala à l'œuf – 4 cl	4 €
Birra Peroni, birra sarda Ichnusa – Bière Peroni, bière sarde Ichnusa – 33 cl	4,5 €
Spritz Aperol, Spritz Campari – 20 cl	7 €

Liquori - Liqueurs

Aràngiu, Sambuca, Nocino, Mirto di Sardegna, Disaronno, Vino Santo, Fernet Branca – 4 cl	6 €
Grappa di Arneis « Bric Cenciurio », Grappa di Barolo invecchiata « Bric Cenciurio » – 4 cl	7 €

Vini bianchi - Vins blancs / Spumante - Pétillant

Vernaccia di San Gimignano DOCG, Bio, Azienda Agricola Canneta – Toscana – 12,5cl / 75 cl	5 € / 25€
Groppolo, Colli di Luni DOC, Vermentino, Azienda Agricola Il Monticello – Liguria – 12,5 cl / 75 cl	5,5 € / 27€
Terre Silvate, Marche Bianco IGT, Bio, Azienda Agricola la Distesa – Marche – 75 cl	30€
Prosecco Valdobbiadene DOCG, La Farra « Spumante / Pétillant » – Veneto – 12,5 cl / 75 cl	6 € / 30 €

Vino rosato - Vin rosé

Marilina Rosè, Rosato Puglia IGP, Donna Maria Franca – Puglia – 12,5cl / 75 cl	5 € / 25 €
--	------------

Vini rossi - Vins rouges

Valpolicella Classico DOC, Bio, Azienda Agricola Monte Dall'Ora – Veneto – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Roccamora Negroamaro, Nardo' Rosso DOC, Schola Sarmenti – Puglia – 12,5cl / 75 cl	6 € / 31 €
Lucanto - Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bio, Tenuta Torre Raone – Abruzzo – 12,5 cl / 75 cl	6 € / 30 €
Collecapretta, Lautizio - Ciliegiole IGT Umbria, Bio, Azienda Agricola Mattioli – Umbria – 75 cl	33 €
Lohsa, Morellino di Scansano DOCG, Azienda Agricola Poliziano – Toscana – 75 cl	34 €
Etna Rosso DOC, Azienda Agricola Graci – Sicilia – 75 cl	36 €
Montefalco Rosso DOC, Azienda Agraria Perticaia – Umbria – 75 cl	37 €
Barbera d'Alba DOC « Tre Vigne », Cantina Vietti – Piemonte – 75 cl	46 €

Prix nets, service et taxes comprises