

SAPORI D'ITALIA

Antipasti

I nostri Salumi

Plateau de Charcuterie Moyen 16.00€ Grand 20.00€

Gamberi Fritti in Crema di Limone & Arancio Grattugiato 15.50€

Gambas Frites à la crème de citron et orange râpée

Frittura di calamari 17.50€

Calamars frits

Tartare di Tonno con Mango, uovo & Tartufo Nero 18.00€

Tartare de thon avec Mangue, œuf et Truffe noire

Carpaccio di Spada con crema di lamponi e lime 16.00€

Carpaccio d'espardon sur une crème de framboises et lime

Tartare di Bue in crema di Senape al miele e Tartufo 18.00€

Tartare de Boeuf crème à la moutarde au miel et truffe noire

Burratina Fritta 15.50€

Mozzarella au lait de vache crémeux panée et frite sur du riz soufflé et crème de parmesan

Carciofi alla Romana Con Speck 16.50€

Artichauts à la romaine avec de la charcuterie fumée

Carpaccio di Bresaola 16.50€

Carpaccio de viande de bœuf séchée, mâche, copeaux de Parmigiano Reggiano et noix

Primi Piatti

Fettuccine al pomodoro piennolo e profumo di basilico 16.00€

Pâtes à la sauce tomate et parfum de basilic

Paccheri al ragù di agnello, crema di tartufo bianco e porcini 22.00€

Pâtes au ragoût d'agneau, crème de truffe blanche et cèpes

Scialatielli allo scoglio 25.50€

Pâtes aux tomates, palourdes, moules et gambas

Linguine alle vongole veraci e calamari 24.00€

Pâtes aux palourdes et calamars

Tortelloni di ricotta e pistacchio, girolle e tartufo nero 24.00€

Pâtes farcies à la ricotta et aux pistaches, girolles et truffe noire

Risotto alla zucca, crema di gorgonzola, mandorle e salsiccia 23.00€

Risotto à la courge, crème de gorgonzola, amandes et saucisse

Taglierini 24 uova in crema di Tartufo Nero e Tuber Aestivum (7g)

35.00€

Pâtes 24 œufs à la crème de truffe et Tuber Aestivum (7g)

Secondi Piatti

Filetto di Bue Limousine su crema tartufata con patate al forno e

rosmarino 28.50€

Filet de bœuf limousine grillé, crème à la truffe, pommes de terre au four et Romarin

Seppia con insalata di valeriana e mango 20.00€

Seiche servie avec une salade de mâche et mangue

Souris d'agneau su crema di chianti e asparagi bianchi sbollentati 24.50€

Souris d'agneau sur une crème de chianti et asperges blanches

Filetto di Tonno Grigliato al Miele & Sesamo & asparagi bianchi 26.50€

Filet de thon grillé au miel et au sésame et asperges blanches

Pizze

La Margherita del Vesuvio 15.50€

Concassé de tomates du piennolo, mozzarella di bufala, basilic genovese, huile d'olive extra vierge

Funghi & Cotto 16.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

4 Stagioni 17.00€

Sauce tomate, mozzarella, olives, champignons, artichauts, jambon blanc

5 Formaggi 19.00€

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza, stracciatella

Vegetariana 17.00€

Crème de betterave, mozzarella, aubergines, champignons, artichauts

Tonno 18.50€

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons de Tropea

Bufalina 17.50€

Mozzarella de bufflonne, tomates cerises siciliennes, basilic

Parma 19.50€

Mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, roquette, tomates cerises siciliennes

Mortazza 19.00€

Mozzarella, mortadella, crème de truffe, ricotta et pistaches

Bresaolina 19.00€

Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf séchée, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano

Calzone 18.50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc ou salami épicé et basilic

Giociara 20.00€

Mozzarella, guanciale (lard), crème de truffe, roquette et copeaux de Pecorino Romano

Baguette à l'italienne 20.50€

Pizza farcie avec sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc et crème de truffe noire

Sapori d'Italia 21.00€

Mozzarella, crème de truffe, jambon de parme, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano

SUR PLACE OU A EMPORTER

01 74 54 92 19

DA MARTEDÌ A SABATO 12H00 – 14H30 / 19H00 – 22H00