



Les entrées

	€
Bruschetta Napolitaine (1)	10.50
Jambon de Parme affiné 30 mois, accompagné de bruschetta de Stracciatella de bufflone et tomates (1-7-12)	20.20
L'Antipasto.....(pour 2 personnes) (1-7-12)	33.00
Carpaccio de bœuf rôti façon du chef, crumble de parmesan affiné 36 mois et tomates séchées (7-9-10)	18.90
Parmigiana d'aubergines sur lit de tomate San Marzano (1-3-5-7-9)	18.90
L'assiette de légumes du potager grillés et mozzarella de Bufflone (6-7-9)	18.90
Saumon d'Ecosse en gravlax aux trois poivres et pesto de pistaches (4-5-6-7-9-10)	20.50

Les salades

De Thon (<i>thon grillé, câpres, œuf dur, olives taggiasche et oignons rouges</i>) (3-4-7-8-9)	20.20
De Poulet (<i>œuf, noix, poulet, balsamique</i>) (3-4-7-8-9)	18.20
Caprese avec burrata de Bufflone (7)	18.50

Les pâtes

Lasagne bolognaise (1-3-7-9)	18.20
Cannelloni farcis à la viande (1-3-7-9)	17.80
Tortelloni ricotta épinard, asperges, pecorino et tomates concassées (1-3-5-6-7-8-9)	23.00
Gnocchi alla Nerano, chips de courgettes et burrata (1-3-5-7-9)	21.00
Tagliatelle au vin rouge, fondue de parmesan, amandes et noix grillées (1-3-5-7-8)	20.00
Rigatoni, pesto de courgettes, guanciale, pecorino et tomates séchées (1-5-7-9)	19.50
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes (1-7-10-12)	20.00
Spaghettoni 50 cm aux fruits de mer (1-2-4-7-12-14)	23.50
Spaghettoni 50 cm aux vongole veraci (Clovisses) et poudre de persil (1-2-4)	25.50
Paccheri di Gragnano au Thon rouge (1-2-4-5-6-7-9)	22.50

Les risottos

Cèpes et romarin (7)	21.00
Fruits de mer (2-4-7-12-14)	23.50

Les poissons

Tataki de thon rouge au sésame, oignon rouge confit, pommes de terre écrasées et légumes (4-5-7-8-11) 32.00

Tentacules de poulpe grillé, pommes de terre écrasées, légumes et pesto de pistaches (4-5-7-8) 30.00

*Accompagnement supplémentaire 7€

Les viandes

€

Suprême de poulet jaune cuit à basse température aux herbes aromatiques, oignon rouge confit, pommes de terre frites (1-5-8-9-10) 28.00

Joue de veau confite à la bière Viola accompagnée de légumes glacés et sa purée de pommes de terre (1-7-9-12) 30.00

*Accompagnement supplémentaire 7€

Les desserts

Tiramisu (1-3-7) 10.00

Panna cotta aux fruits des bois (7) 10.00

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille (Préparation + /- 15 minutes) (1-3-7) 13.90

Baba' Napolitain (1-3-7) 10.00

Cannolo Sicilien (1-3-5-6-7-8) 10.00

Dégustation de desserts (1-3-5-7-8) 15.50

Les glaces

Boule de glace / sorbet (1-3-7) 3.60

Café glacé (1-3-7) 9.80

Dame blanche (1-3-7) 9.80

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 OEUFS – 4 POISSONS – 5 ARACHIDES – 6 SOJA – 7 LAIT - 8 FRUITS A COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN - 14 MOLLUSQUES.

Les apéritifs

Crodino	5.00
Bitter S. Pellegrino	5.00
Martini blanc / rouge	8.00
Aperol spritz	9.00
Campari sec	7.00
Porto blanc / rouge	7.00
Ricard.	7.00
Picon bière	7.00
Coupe de prosecco	8.50
Kir vin blanc	9.80
Kir royal	12.00
Gin Artisanal (Hendrick's, Mare ,ecc.....)	13.00
Fever-tree Mediterranean tonic water	4.00
Accompagnement Soda / tonic	4.00

Les boissons

Viola Bière artisanale italienne à pression 0,30 cl verre	6.90
Viola Bière artisanale italienne bouteille 0,35 cl	8.90
Viola Bière artisanale italienne bouteille 0,75 cl	19.00
Bière Diekirch bouteille 0,33cl	4.20
Bière sans alcool Becks bouteille 0,33 cl	4.20
Eau S.Pellegrino / Vittel 0.25 cl	3.20
Eau S.Pellegrino / Panna 0.50 cl	4.10
Coca Cola / Fanta / Sprite	3.80
Ice-Tea pétillant	3.80
Jus de fruits	3.80
Verre de vin italien blanc / rosé / rouge	9.20

Les cafés

Espresso	3.30
Double espresso	4.50
Café	3.50
Cappuccino italien / Chantilly (7)	4.20
Lait russe (7)	4.20
The / infusion	4.00

Les digestifs

Sambuca / Amaretto / Limoncello	8.00
Amaro Averna / Amaro del Capo / Amaro Lucano	8.00
Fernet Branca	8.00
Armagnac / cognac	13.00
Whisky	13.00
Grappa du patron - blanche / barrique	10.00