



Les entrées

€

Bruschetta Napolitaine	10.50
<i>Allergène 1</i>	
Jambon de Parme affiné 30 mois, et asperges vertes au beurre et parmesan	19.80
<i>Allergènes 7-12</i>	
L'Antipasto Due Galli (pour 2 personnes)	33.00
<i>Allergènes 1-7-12</i>	
Carpaccio de bœuf rôti façon du chef, pointes de roquettes, grana Padano et tomates cerises confites au vinaigre balsamique	18.90
<i>Allergènes 5-7-9-10</i>	
Parmigiana d'aubergines sur lit de tomates San Marzano	19.90
<i>Allergènes 1-3-5-7-9</i>	
L'assiette de légumes du potager grillés et mozzarella de Bufflone	18.90
<i>Allergènes 6-7-9</i>	
Carpaccio de bar sauvage, courgettes à la "scapecce" et crème de citron	20.50
<i>Allergènes 1-4-5</i>	

Les salades

De Thon	
<i>(thon à l'huile, œuf dur, olives taggiasche, pommes de terre, haricots verts et oignons rouges)</i>	18.90
<i>Allergènes 3-4-7-8-9</i>	
Suprême de Poulet jaune	
<i>(suprême cuit à basse température, œuf dur, noix, crème de balsamique)</i>	19.50
<i>Allergènes 3-4-7-8-9</i>	
Caprese avec mozzarella de Bufflone (250gr)	20.90
<i>Allergène 7</i>	

*Les demi-portions sont 4 € moins chères et uniquement servies si elles sont accompagnées d'une suite...

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS À COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.

Les pâtes

€

Lasagne bolognaise	18.20
<i>Allergènes 1-3-7-9</i>	
Cannelloni farci à la viande	19.20
<i>Allergènes 1-3-7-9</i>	
Tortelloni allo spiedo Bresciano à la Scarpariello et pesto de basilic	23.00
<i>Allergènes 1-3-5-6-7-8-9</i>	
Gnocchi de pommes de terre, guanciaie, pecorino Romano et graines de pistaches	21.00
<i>Allergènes 1-3-7-8</i>	
Trofie al pesto Genovese (pesto de basilic, pommes de terre et haricots verts)	21.00
<i>Allergènes 1-7-8</i>	
Penne di Gragnano, concassé de tomates San Marzano, caviar d'aubergines et chips de Jambon de Parme	20.50
<i>Allergènes 1-12</i>	
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes	21.50
<i>Allergènes 1-7-10-12</i>	
Spaghettoni aux fruits de mer (selon arrivage)	24.50
<i>Allergènes 12-4-7-12-14</i>	
Spaghettoni aux scampis, citron confit et tarallo Pugliese	23.50
<i>Allergènes 1-2-4-5</i>	
Paccheri di Gragnano au poulpe à la pizzaiola	23.50
<i>Allergènes 1-2-4-5-14</i>	

Les risottos

Au Gorgonzola, asperges vertes et pignons de pin	23.00
<i>Allergènes 7-8-9</i>	
Aux scampis, pesto de courgettes, menthe et zeste de citron	23.50
<i>Allergènes 2-4-7-9-14</i>	

*Les demi-portions sont 4 € moins chères et uniquement servies si elles sont accompagnées d'une suite...

Liste des allergènes alimentaires

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

Les poissons

€

Pavé de saumon poêlé, tagliatelle de légumes et pomme de terre à la crème de ciboulette	30.00
<i>Allergènes 4-5-7</i>	
Tentacules de poulpe grillé, crème de citron, écrasé de pommes de terre aux légumes	32.00
<i>Allergènes 4-5-7</i>	

Les viandes

Suprême de poulet jaune cuit à basse température sur un lit d'asperges vertes, sauce vierge et frites maison	28.00
<i>Allergènes 1-5-7-8-9</i>	
Côte de veau cuit à basse température, son jus de cuisson, légumes glacés et frites maison	30.00
<i>Allergènes 1-5-7-9</i>	
<u>*Accompagnement supplémentaire</u>	7.00

Les desserts

Tiramisu Maison	10.00
<i>Allergènes 1-3-7</i>	
Panna cotta aux pêches et basilic	10.00
<i>Allergène 7</i>	
Tarte au citron meringuée	11.00
<i>Allergènes 1-3-7</i>	
Baba' Napolitain	10.00
<i>Allergènes 1-3-7</i>	
Cannolo Sicilien	10.00
<i>Allergènes 1-3-5-6-7-8</i>	
Boule de glace / sorbet	3.60
<i>Allergènes 1-3-7</i>	

Liste des allergènes alimentaires

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