

À partager
ou en solo

FROMAGES AFFINÉS ITALIENS <i>Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, provolone</i>	19,50
CHARCUTERIES FINES ITALIENNES <i>Ventricina, Jambon blanc à la truffe, Coppa, Finocchiona</i>	23,00
MISTO DE CHARCUTERIES & FROMAGES <i>Gorgonzola, Taleggio, Pecorino Sardo, Provolone, Ventricina, Jambon blanc, Coppa, Finocchiona</i>	24,50
GRANDE ANTIPASTO <i>Mozzarella di Bufala (125gr), prosciutto di Parma, légumes grillés</i>	23,50
GRANDE FRITTO MISTO <i>Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare</i>	26,00
DÉGUSTATION BURRATE & MOZZARELLE <i>Burrata à la truffe, burrata fumée, mozzarella di bufala (125 gr chaque pièce)</i>	26,00

Antipasti

LÉGUMES GRILLÉS DELLA CASA, HUILE D'OLIVE DES POUILLES.....	9,50
ARANCINI MARCELLA.....	11,00
<i>au coulis de tomate et pesto de basilic</i>	
OEUF BIO MAYONNAISE À LA POUTARGUE.....	12,50
<i>Mimosa de poutargue et pousses d'épinard</i>	
TRAMEZZINO TOASTE.....	12,00
<i>Crème de truffe, provolone et jambon blanc à la truffe</i>	
BURRATA ET LEGUMES GRILLÉS.....	18,00
<i>Tomates datérino en direct d'Italie, huile d'olive et basilic</i>	
LA POLENTA CROQUANTE.....	9,00
<i>Polenta moelleuse et croustillante, crème de Grana poivrée</i>	
PICCOLO FRITTO MISTO.....	17,00
<i>Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare</i>	
CAPONATA SICILIENNE TRADITIONNELLE.....	13,50
CHIFFONADE DE JAMBON BLANC À LA TRUFFE ET BURRATA ET CRÈME DE TRUFFE....	21,00

Plat du jour

—
se référer à l'ardoise
—

Secondi

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON <i>Et mesclun</i>	- 21,50 -
GRAND VITELLO TONNATO <i>Noix de veau rosée, sauce crémeuse au thon, anchois et câpres, pommes grenaille</i>	- 24,50 -
ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE <i>Penne à la tomate</i>	- 22,50 -
GRAND TARTARE DE BOEUF <i>Exceptionnelle viande de bœuf taillée au couteau et assaisonnée, mesclun et pommes grenaille</i>	- 26,50 -
CARPACCIO DE BOEUF <i>Vinaigrette à la myrtille, mesclun d'herbes aromatiques et pommes grenaille</i>	- 25,00 -
BURGER MARCELLA DE BOEUF <i>Fromage Taleggio, aubergine fondante, condiment à la truffe, mesclun et pommes grenaille</i>	- 21,50 -
BELLE CAESAR SALADE <i>Poulet pané, Grana Padano, en copeaux, salade sucrine, tomates séchées, sauce caesar et champignons de Paris</i>	- 20,50 -
FILET DE BAR <i>Crème de pesto, frites de polenta et légumes verts sautés</i>	- 25,00 -
BELLE ENTRECÔTE / 280gr <i>Crème de Grana poivrée, millefeuille de pommes de terre fondantes au thym</i>	- 34,00 -
PICCOLA MILANAISE DE VOLAILLE PENNE AU BEURRE OU PICCOLA LASAGNE DI CARNE	- 15,00 -

Pasta

PENNETTE ALLA NORMA <i>Coulis de tomates, aubergines frites et Pecorino</i>	- 17,80 -
MACCHERONI GRATINÉS À LA CRÈME DE TRUFFE	- 19,80 -
CARAMELLE AL PESTO <i>Pâtes fraîches farcies de ricotta et pesto, sauce au basilic</i>	- 20,50 -
SPAGHETTI, POLPETTE E POMODORO <i>Pâtes aux incontournables boulettes de viande</i>	- 21,50 -
GNOCCHI ALLA NERANO <i>Gnocchi fondants à la crème de courgettes, courgettes confites et pignons</i>	- 21,00 -
LASAGNA DI CARNE <i>Traditionnelle lasagne maison à la viande de bœuf, sauce tomate et fondues d'épinards</i>	- 22,50 -

Dolci

PANNA COTTA À LA VANILLE <i>Coulis de fruits rouges</i>	- 8,20 -
TIRAMISÙ DELLA CASA <i>Le must</i>	- 10,50 -
PAVLOVA ET FRUITS ROUGES <i>Meringue craquante, crème</i>	- 13,00 -
CRÈME MARCELLA GOURMANDE <i>Fruits rouges</i>	- 10,00 -
CŒUR COULANT CHOCOLAT <i>noisettes pralinées et glace vanille</i>	- 10,00 -
CAFÉ GOURMAND	- 13,00 -
SALADE DE FRUITS ROUGES <i>basilic et balsamique</i>	- 11,00 -
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Glace vanille, espresso chaud et Frangelico (liqueur de noisette)</i>	- 13,00 -
FROMAGES ITALIENS AFFINES	- 13,00 -

Bambino

PICCOLA MILANAISE DE VOLAILLE PENNE AU BEURRE OU PICCOLA LASAGNE DI CARNE	- 15,00 -
---	-----------