À partager ou en solo

TRAMEZZINO	16,00
OEUF MAYONNAISE À LA POUTARGUE DE MULET	11,50
SAUMON GRAVELAX MAISON & FOCCACIA	16,00
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
TARAMA À LA TRUFFE DE LA MAISON KAVIARI	17,00

Antipasti

LÉGUMES GRILLÉS DELLA CASA, HUILE D'OLIVE DES POUILLES.....	9,50
ARANCINI MARCELLA..... <i>au coulis de tomate et pesto de basilic</i>	11,00
CARPACCIO DE BOEUF, BURRATINA..... <i>Burratina, Roquette, Grana Padano et Pommes Grenaille</i>	28,00
BURRATA ET LEGUMES GRILLÉS..... <i>Tomates datterino en direct d'Italie, huile d'olive et basilic</i>	18,00
LA POLENTA CROQUANTE..... <i>Polenta moelleuse et croustillante, crème de Grana poivrée</i>	9,00
PICCOLO FRITTO MISTO..... <i>Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare</i>	15,00
CAPONATA SICILIENNE TRADITIONNELLE.....	13,50

Plat du jour

—
se référer à l'ardoise
—

Bambino

PICCOLA MILANAISE DE VOLAILLE PENNE AU BEURRE OU TORTELLINI 4 FROMAGES	- 14,50 -
---	-----------

Secondi

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON <i>Et mesclun</i>	- 22,50 -
GRAND VITELLO TONNATO <i>Noix de veau rosée, sauce crémeuse au thon, anchois et câpres, pommes grenaille</i>	- 25,50 -
ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE <i>Penne à la tomate</i>	- 23,50 -
GRAND TARTARE DE BOEUF <i>Exceptionnelle viande de bœuf taillée au couteau et assaisonnée, mesclun et pommes grenaille</i>	- 27,50 -

Pasta

PENNETTE ALLA NORMA <i>Coulis de tomates, aubergines frites et Pecorino</i>	- 17,80 -
CARAMELLE AU PESTO ET PIGNONS DE PAIN	- 22,50 -
LINGUINE, POLPETTE E POMODORO <i>Pâtes aux incontournables boulettes de viande</i>	- 21,50 -
MACCHERONI GRATINÉS À LA CRÈME DE TRUFFE	- 19,80 -

Dolci

LA SPÉCIALE CARNÉ :
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE 180GR
SAUCE « CACIO E PEPE »
Frites maison et roquette
- 24,90 -

BURGER MARCELLA DE BOEUF <i>Crème de Grana Padano, aubergine fondante, pesto rosso, mesclun et pommes grenaille</i>	- 22,50 -
---	-----------

BELLE CAESAR SALADE <i>Poulet pané, Grana Padano, en copeaux, salade sucrine, tomates séchées, sauce caesar et champignons de Paris</i>	- 21,50 -
---	-----------

FILET DE BAR, CAPONATA SICILIENNE	- 26,50 -
--	-----------

SUPPLÉMENT FRITES MAISON - 4,50 - <i>Changement de Garniture, Hors frites 2€</i>

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 -
--	-----------

À partager
ou en solo

TRAMEZZINO	16,00
OEUF MAYONNAISE À LA POUTARGUE DE MULET	11,50
SAUMON GRAVELAX MAISON & FOCCACIA	16,00
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
TARAMA À LA TRUFFE DE LA MAISON KAVIARI	17,00

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>
CARPACCIO DE BOEUF, BURRATINA.....	28,00 <i>Burratina, Roquette, Grana Padano et Pommes Grenaille</i>
BURRATA ET LEGUMES GRILLÉS.....	18,00 <i>Tomates datterino 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.....	15,00 <i>Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare</i>
CAPONATA SICILIENNE TRADITIONNELLE.....	13,50

Plat du jour

—
se référer à l'ardoise
—

Bambino

PICCOLA MILANAISE DE VOLAILLE PENNE AU BEURRE OU TORTELLINI 4 FROMAGES	- 14,50 -
---	-----------

Secondi

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON <i>Et mesclun</i>	- 22,50 -
GRAND VITELLO TONNATO <i>Noix de veau rosée, sauce crémeuse au thon, anchois et câpres, pommes grenaille</i>	- 25,50 -
ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE <i>Penne à la tomate</i>	- 23,50 -
GRAND TARTARE DE BOEUF <i>Exceptionnelle viande de bœuf taillée au couteau et assaisonnée, mesclun et pommes grenaille</i>	- 27,50 -

Pasta

PENNETTE ALLA NORMA <i>Coulis de tomates, aubergines frites et Pecorino</i>	- 18,80 -
CARAMELLE AU PESTO ET PIGNONS DE PAIN	- 22,50 -
LINGUINE, POLPETTE E POMODORO <i>Pâtes aux incontournables boulettes de viande</i>	- 22,50 -
MACCHERONI GRATINÉS À LA CRÈME DE TRUFFE	- 20,80 -

Dolci

LA SPÉCIALE CARNÉ :
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE 180GR
SAUCE « CACIO E PEPE »
Frites maison et roquette
- 24,90 -

BURGER MARCELLA DE BOEUF <i>Crème de Grana Padano, aubergine fondante, pesto rosso, mesclun et pommes grenaille</i>	- 22,50 -
--	-----------

BELLE CAESAR SALADE <i>Poulet pané, Grana Padano, en copeaux, salade sucrine, tomates séchées, sauce caesar et champignons de Paris</i>	- 21,50 -
--	-----------

FILET DE BAR, CAPONATA SICILIENNE	- 26,50 -
--------------------------------------	-----------

SUPPLÉMENT FRITES MAISON - 4,50 - <i>Changement de Garniture, Hors frites 2€</i>
--

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 -
---	-----------

VINO

Vino Bianco

	12cl	24cl	75cl
SOAVE CLASSICO - DOC - MONTECAMPO <i>Tendre et frais, au nez floral, avec des notes de pommes et agrumes</i>			29,00
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - DOMAINE ORCHYS <i>Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche et citronnée</i>	6,80	13,80	33,00
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - TERRE DI VERONA <i>Souple et frais en bouche, avec un nez de fleurs et de poire</i>	7,50	15,00	35,00
CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES BIO <i>Sec et nerveux, fraîcheur citronnée et finale ultra-fraîche</i>	8,40	16,80	36,50
POUILLY FUMÉ AOC - LES CLAIRIÈRES <i>Bien sec et très frais, nez superbe d'ananas et de citron vert</i>	10,50	21,00	55,00
CHABLIS AOC - DOMAINE GEORGE <i>Frais et tendre, notes de fruits blancs</i>	11,50	23,00	57,00
VERDICCHIO <i>Blancs amples, mousseux et passito</i>			39,50

Vino Rosso

	12cl	24cl	75cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - UMANI RONCHI <i>Souple, frais et gourmand, au nez de fruits rouges</i>	6,80	13,80	30,00
BARBERA PIÉMONT - DOC - VISTAMONTE <i>Rond et plein, aux tannins enrobés, notes boisées de cèdre</i>	8,40	16,80	33,00
PINOT NOIR IGP - PAYS D'OC - LE VERSANT <i>Souple, léger, frais et rond, nez floral, avec notes de fraise écrasée</i>	8,50	17,00	33,00
CHIANTI CLASSICO - DOG - TERRE DEL PALIO <i>Élégant et concentré, nez boisé et épicé</i>			39,00
MÉDOC - CHÂTEAU DE CONQUES <i>Une grande typicité d'un Médoc avec des tanins souples</i>	9,00	18,00	41,00
OSO TOSCANA - IGT - CASTELLO DI ALBOLA <i>Joli nez, plein rond, épices légères</i>			39,00
PIEMONTE - NEBBIOLO LANGHE DOC LUIGI GIORDANO <i>Notes de cerises, framboises, cassis bel équilibre aromatique</i>	9,80	19,60	58,00
TOSCANE - MONTALCINO BIO <i>Second vin du Brunello mais plus fruité en bouche</i>			61,00
AMIRA NERO D'AVOLA SICILIA - DOC - PRINCIPI DI BUTERA <i>Riche, et plein, au nez de fruits confits</i>			45,00
MÉDOC - LES ORMES - SORBET <i>Notes de fruits noirs et des tanins bien fondus</i>			58,00
DOMUS CAIA - FERRUCCI DOC- ITALIE DU NORD - SANGIOVESE			49,00

Vino Rosato

	12cl	24cl	75cl
PONTON N°7, PROVENCE BIO <i>Très fruité avec une note légèrement sucrée</i>	6,40	12,80	33,00
MV PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ ROMAIN DES BASTIDES <i>Ce rosé est pâle, au nez floral, avec des notes de petits fruits rouges</i>	6,90	13,80	39,00
CHATEAU MIRAVAL - CÔTE DE PROVENCE - MÉDITERRANÉE BRANDGELINA EN VACANCES <i>Nez de fruits frais, agrumes et abricots</i>			49,00

Champagne et Prosecco

	12cl	75cl
PROSECCO	8,80	39,00
PHILIPPE GONET - G^{DE} RÉSERVE <i>Le Mesnil d'Oger - brut</i>	13,00	76,00
ROEDERER COLLECTION 243		130,00
BRUNO PAILLARD - ROSÉ 1^{ERE} CUVÉE		130,00

Eaux plates & gazeuses

SAN PELLEGRINO 1L	8,00
SAN PELLEGRINO 50CL	6,20
VITTEL 50CL	6,20
ACQUA PANNA 75CL	7,50