

À partager
ou en solo

- TRAMEZZINO** **16,00**
Crème de truffe, Provolone et jambon blanc à la truffe, frites & salade
- GRANDE ANTIPASTO** **24,50**
Mozzarella di Bufala (125gr), prosciutto di Parma, légumes grillés
- GRANDE FRITTO MISTO** **27,00**
Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare
- DÉGUSTATION BURRATE & MOZZARELLE** **26,50**
Burrata à la truffe, burrata fumée, mozzarella di bufala (125 gr chaque pièce)
- TARAMA À LA TRUFFE DE LA MAISON KAVIARI** **18,00**

Antipasti

- LÉGUMES GRILLÉS DELLA CASA**..... 11,50
HUILE D'OLIVE DES POUILLES
- ARANCINI MARCELLA**..... 11,50
Au coulis de tomate et pesto de basilic
- BURRATA ET LEGUMES GRILLÉS**..... 19,00
Tomates Datterino en direct d'Italie, huile d'olive et basilic
- PICCOLO FRITTO MISTO** 16,00
Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare
- CAPONATA SICILIENNE TRADITIONNELLE**..... 14,50

Plat du jour

- Se référer à l'ardoise -

Bambino

- Menu enfant -10 ans**
PENNE A LA TOMATE & PARMESAN
Ou
STEACK HACHE FRITES
&
DESSERT : 1 BOULE DE GLACE (VANILLE OU CHOCOLAT)
- 14,50 -

Secondi

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

- PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON**
Et mesclun
- 22,50 -
- GRAND VITELLO TONNATO**
Noix de veau rosée, sauce crémeuse au thon, anchois et câpres, pommes grenaille
- 26,00 -
- GIGA CARPACCIO DE BOEUF**
Sauce Cipriani, pommes grenailles, mesclun 27,00€
- ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE**
Penne à la tomate
- 24,50 -
- GRAND TARTARE DE BOEUF**
Exceptionnelle viande de bœuf taillée au couteau et assaisonnée, mesclun et pommes grenaille
- 27,50 -

LA SPECIALE CARNE :

- PIECE DE BOEUF GRILLE 180gr**
SAUCE "CACIO E PEPE"
Frites et roquette
- 27,50 -

- BURGER MARCELLA DE BOEUF**
Crème de Grana Padano, aubergine fondante, pesto rosso, mesclun et pommes grenaille
- 23,50 -

- BELLE CAESAR SALADE**
Poulet pané, copeaux Grana Padano, salade sucrine, sauce Caesar et champignons de Paris
- 22,50 -

- FILET DE BAR, CAPONATA SICILIENNE**
- 27,50 -

- GRANDE SALADE CAPRESE**
Tomates à l'ancienne, mozzarella di bufala
-21,5-

- BELLE SALADE DE THON FRAIS**
Comme une niçoise
-23,5-

- SUPPLÉMENT FRITES FRAÎCHES**
- 4,50 -
Changement de Garniture - 2€

Pasta

- PENNETTE ALLA NORMA**
Coulis de tomates, aubergines frites et Pecorino
- 18,80 -
- LINGUINE AI LIMONE TAGLIATA DI TONA**
- 26,50 -
- PACCHERI AU GAMBAS BLACK TIGER**
- 22,50 -
- LINGUINE, POLPETTE E POMODORO**
Pâtes aux incontournables boulettes de viande
- 23,50 -
- MACCHERONI GRATINÉS À LA CRÈME DE TRUFFE**
- 20,80 -

Dolci

- PANNA COTTA À LA VANILLE**
Coulis de fruits rouges
- 8,50 -

- TIRAMISÙ DELLA CASA**
Il must
- 13,00 -

- MARITONZO AUX FRUITS ROUGE**
Con crema Marcella
- 10,00 -

- PAVLOVA ET FRUITS ROUGES**
-13,00-

- MOUSSE AU CHOCOLAT**
Noisettes pralinées
- 11,00 -

- CAFÉ GOURMAND**
- 13,50 -

- SALADE DE FRUITS ROUGES**
Basilic et balsamique
- 12,00 -

- GELATO O SORBETTO**
Maître glacier dal 1959
Vanille de madagascar, noisettes du Piémont, Pistache di Bronte, Citron de Syracuse

V

Vino Bianco

SOAVE CLASSICO - DOC - MONTECAMPO

Tendre et frais, au nez floral, avec des notes de pommes et agrumes

12cl

24cl

75cl

29

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - DOMAINE ORCHYS

Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche et citronnée

6,8

13,8

33

I

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - TERRE DI VERONA

Souple et frais en bouche, avec un nez de fleurs et de poire

7,5

15

35

COTES DE GASCogne - LES FUMÉES BLANCHES BIO

Sec et nerveux, fraîcheur citronnée et finale ultra-fraîche

8,4

16,8

36,5

N

POUILLY FUME AOC - LES CLAIRIERES

Bien sec et très frais, nez superbe d'ananas et de citron vert

10,5

21

55

CHABLIS AOC - DOMAINE GEORGE

Frais et tendre, notes de fruits blancs

11,5

23

57

O

Vino Rosso

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - UMANI RONCHI

Souple, frais et gourmand, au nez de fruits rouges

6,8

13,8

30

BARBERA PIEMONTE - DOC - VISTAMONTE

Rond et plein, aux tannins enrobés, notes boisées de cèdre

8,4

16,8

33

PINOT NOIR IGP - PAYS D'OC - LE VERSANT

Souple, léger, frais et rond, nez floral, avec notes de fraise écrasée

8,5

17

33

CHIANTI CLASSICO - DOG - TERRE DEL PALIO

Élégant et concentré, nez boisé et épicé

39

OSO TOSCANA - IGT - CASTELLO DI ALBOLA

Joli nez, plein rond, épices légères

39

AMIRA NERO D'AVOLA SICILIA - DOC - PRINCIPI DI BUTERA

Riche, et plein, au nez de fruits confits

45

MEDOC - LES ORMES - SORBET

Notes de fruits noirs et des tanins bien fondus

58

DOMUS CAIA - FERRUCCI DOC- ITALIE DU NORD - SANGIOVESE

49

Vino Rosato

PONTON N°7, PROVENCE BIO

Très fruité avec une note légèrement sucrée

12cl

24cl

75cl

6,4

12,8

33

MV PRESQU'ILE DE ST TROPEZ ROMAIN DES BASTIDES

Ce rosé est pâle, au nez floral, avec des notes de petits fruits rouges

6,9

13,8

39

CHATEAU MIRAVAL - CÔTE DE PROVENCE -

Nez de fruits frais, agrumes et abricots

49

Champagne et Prosecco

PROSECCO

12cl

75cl

8,8

39

PHILIPPE GONET - GDE RESERVE

Le Mesnil d'Oger - brut

13

76

BRUNO PAILLARD - ROSE 1^{ERE} CUVÉE

130

Eaux plates & gazeuses

8

SAN BENEDETTO GAZEUSE 1L

6,2

SAN BENEDETTO GAZEUSE 50CL

SAN BENEDETTO 1L

8

SAN BENEDETTO 50CL

6,2