

ANTIPASTI /Entrées

CARPACCIO DI SALMONE	18 €
Carpaccio de saumon coupé au couteau mariné à l'aneth et poivre rose, recette de notre chef	
TARTARE DI TONNO ROSSO	17 €
Tartare de thon rouge coupé au couteau avec avocat et stracciatella fumée, préparé par notre chef	
GAMBAS CHEVEUX D'ANGE	20 €
Gambas frits enrobés de vermicelles de riz accompagnées de sa sauce piquante faite maison	
VITELLO TONNATO	18 €
Fines tranches de veau cuites à basse temperature, recouvertes de mayonnaise au thon, anchois et câpres, cornichon en garniture, préparée à la demande	
BRUSCHETTA TRICOLORE	15 €
Pain artisanal des Pouilles toasté avec tomates datterini, avocat et burrata	
BURRATA PUGLIESE PROSCIUTTO DI PARMA	20 €
Burrata des Pouilles 125 gr accompagnée de jambon de Parme DOP 24 mois d'affinage	
BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO	26 €
Burrata des Pouilles 125 gr parfumée de crème de truffe, des légumes grillés faits maison et lamelles de truffe fraîches rapées à table	
BURRATA ALL'ITALIANA	42 €
Burrata des Pouilles 500 gr accompagnée de tomates à l'ancienne, basilic croustillant et assaisonnés à l'italienne	
CAPRESE ALL'ANTICA	15 €
Mozzarella de bufala 125 gr accompagnée de tomates à l'ancienne et basilic frais	
PARMIGGIANA PIZZAMORE	16 €
Aubergines violettes de Sicile, courgettes et mozzarella de bufala gratinées selon la recette de notre chef	

CALAMARI FRITTI..... 25 €
Calamars coupés en fines lamelles frites, accompagnées de légumes croustillants et de mayonnaise faite maison

INSALATA DI SALMONE MARINATO ALL'ANETO..... 23 €
Saumon mariné à l'aneth en salade préparé par notre chef avec avocats, oignons parfumés au vinaigre de framboise et mozzarella de bufala

PIZZE/Pizzas

MARGHERITA FIOR DI LATTE..... 13 €
Sauce tomate, fior di latte et feuilles de basilic frais

MARGHERITA MOZZARELLA DI BUFALA
Sauce tomate, mozzarella di bufala et feuilles de basilic frais..... **17 €**

NAPOLI..... 12 €
Sauce tomate, anchois, câpres, origan et huile à l'ail

QUATTRO FORMAGGI..... 16 €
Gorgonzola, taleggio, mozzarella et parmesan

ORTOLANA..... 15 €
Sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons et feuilles de basilic frais

BRESAOLA..... 19 €
Sauce tomate, straciatella fumée, bresaola et feuilles de basilic frais

4 STAGIONI..... 17 €
Sauce tomate, fior di latte, artichauts, champignons, olives et jambon cuit

TONNO..... 17 €
Sauce tomate, fior di latte, filet de thon, oignons et origan

DIAVOLA	16 €
Sauce tomate, fior di latte, chorizo piquant et olives	
FRIARIELLI	18 €
Fior di latte, saucisses de Norcia, jeunes pousses de brocoli et parmesan	
TARTUFO	26 €
Fior di latte, champignons, crème de truffe, copeaux de parmesan, lamelles de truffe rapées à table	
IL GAMBERO	21 €
Fior di latte, courgettes, pommes de terre, gambas et feuilles de basilic	
SALMONE	19 €
Fior di latte, salade roquette, câpres et saumon mariné à l’aneth	
PARMA	20 €
Fior di latte, tomates datterini, salade roquette, jambon de Parme et copeaux de parmesan	

PIZZE GOURMET/Pizzas Gourmet

ARRIVEDERCI	18 €
Sauce tomate, burrata, tomate datterini, feuilles de basilic frais et pesto fait maison	
ZUCCA	21 €
Crème de potiron, fior di latte, taleggio, speck, mozzarella et noix	
FIAMMEGGIANTE	23 €
Fior di latte, pecorino, parmesan, guanciale et poivre rose:le tout flambe au cognac	
BOLOGNA	25 €
Fior di latte, provola fumée, mortadelle, truffe rapée et feuilles de basilic frais	

PASTE/Pâtes

RAVIOLI FARCITI DI CAPESANTE	34 €
Farce de Saint Jacques, avec cèpes et langoustines fraîches	
RAVIOLI AL TARTUFO	32 €
Ravioli farcis aux cèpes, crème de truffe et lamelles de truffe rapées à table	
TAGLIATELLE AL SALMONE E PISTACCHIO	24 €
Pâtes fraîches faites maison au saumon mariné à l'aneth et grainelle de pistache de Bronte	
SPAGHETTI PASTAMORE	21 €
Pâtes présentées et servies à table avec câpres, petites olives noires des Pouilles, burrata et peperone crusco	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA	28 €
Pâtes aux palourdes avec boutargue rapée à table	
SPAGHETTI SALSICCIA DI NORCIA	25 €
Pâtes à la saucisse aromatisée de Norcia, cèpes et safran	
LINGUINE GAMBERI	28 €
Pâtes fraîches faites maison aux gambas avec sa sauce d'asperges et bar frais	
LINGUINE ALL'ASTICE BLU DI BRETAGNA	pour 1 pers..... 45 €
Linguine au homard bleu de Bretagne	pour 2 pers 78 €

CARNE E PESCE/Viandes et poissons

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO	34 €
Filet de boeuf 180 gr coupé en lamelles sur lit de salade roquette, cèpes et copeaux de parmesan 24 mois d'affinage	

COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE..... 28 €

Milanèse de veau à l'os avec pommes de terre rôties selon la recette traditionnelle du chef

SCALOPPINA AL LIMONE..... 26 €

Fines tranches de veau, sauce citron d'Amalfi avec leurs pâtes de Gragnano

SCALOPPINA AI FUNGHI E TARTUFO..... 46 €

Fines tranches de veau aux cèpes et crème de truffe avec leurs pâtes de Gragnano et lamelles de truffe rapées à table

FILETTO DI BRANZINO..... 28 €

Bar grillé sur velouté de pommes de terre et brunoise de légumes

ACCOMPAGNAMENTI/Accompagnements

PATATE FRITTE AL TARTUFO..... 12 €

Frites maison à la truffe

PATATE FRITTE 8 €

Frites maison

LEGUMI GRGLIATI 8 €

Assiette de légumes frais grillés par notre chef

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE ALLE ERBE..... 8 €

Pommes de terre rôties au four aromatisées aux herbes

INASALATA DI RUCOLA..... 8 €

Salade Roquette, copeaux de parmesan et réduction de balsamique faite maison

DOLCI/Desserts *Realisés par notre chef*

TIRAMISU'..... **10 €**
Aromatisé au café

PANNA COTTA..... **9 €**
Framboise, fraise ou chocolat

CANNOLI SICILIANI..... **11 €**
Farcis de ricotta de brebis sucrée, garnis de pistaches et de fruits confits

MILLEFOGLIE..... **11 €**
Aux fruits rouges, pistaches et reinventée par notre chef

GELATI **3,5 €**
Grand Glacier artisanal « RAIMO »
Chocolat, vanille, noisette d'Italie, citron vert, fraise, mangue

CROSTATA..... **10 €**
Tarte

CAFE OU THE GOURMAND..... **12 €**
Assortiment de trois nos desserts selon l'humeur du chef

PIZZA ALLA NUTELLA E GRANELLE DE PISTACCHIO..... **15 €**
Pâte à pizza recouverte de Nutella et grainelles de pistache

FORMAGGI..... **16 €**
Toujours selon l'humeur du chef. Choix d'Assortiments de fromages accompagnes du confiture bio 0 Km