



Pâtes sans Gluten : Penne

Sauce au Choix : AOP, Pomodorini e Basilico, Arrabbiata, Crudaiola, Tonno, Pesto, Scampi
(Supplément de 3,50 euros par rapport au prix de la carte)

		Entrée / Plat	
Moules au Vin blanc	Moules*, Echalotes, Céleri branche, Thym, Persil, Carottes et Vin Blanc. Accompagnées de Frites (7,9,12,14)	21,90€	
Moules à la Crème	Moules*, Echalotes, Céleri branche, Thym, Persil, Carottes, Vin Blanc et Crème. Accompagnées de Frites (7,9,12,14)	22,90€	
Moules au Gingembre et Citronnelle	Moules*, Echalotes, Céleri branche, Thym, Persil, Vin Blanc, Bâtonnets de Citronnelle, et Gingembre. Accompagnées de Frites (7,9,12,14)	23,50€	
Moules à la Provençale	Moules*, Ail, Poivrons, Oignons, Tomates Fraîches, Coulis de Tomates, Huile d'Olives et Basilic. Accompagnées de Frites (7,9,12,14)	23,50€	
Spaghetti aux Moules	Spaghetti accompagnées de Moules*, Tomates fraîches, Ail Persil et Huile d'Olive (1,9,12,14)	19,90€	
Panciotti Cappesante e Gamberi	Pâtes farcies de Noix de St Jacques, Crevettes et Ricotta accompagnées d'un émietté de Cabillaud, Tomates fraîches, Poivrons, Oignons et Sauce Tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)	23,50€	
Strozzapretti Veneziano	Pâtes courtes accompagnées de Scampis, Encornets, Gambas, Safran, Ail, Crème et Persil (1,2,7,12)	22,90€	
Côtes d'Agneau	Côtes d'agneau grillées, Pommes de Terre Grenailles et Légumes (7)	26,90€	
Carpaccio de Poulpe	Carpaccio de Poulpe, Huile d'Olive, Citron et Rucola servi avec Frites en Plat (14)	14,50€	22,00€

***Moules de Zélande Qualité Super**

Specialità del Momento

Plat

Spaghetti al Cartoccio	Spaghetti en Papillote avec Fruits de Mer, Scampis (Sea water), Lotte et Gambas (1,2,3,4,7,9,12,14)	25,50€
Degustazione di Pasta	Lasagne Saumon, Gnocchi Pesto, Tagliatelle Champignons, Ricciole Ricotta et Epinards, Panciotti Melanzana Minimum pour 2 Personnes et <u>uniquement en soirée</u> (1,2,3,4,7,9,12,14)	25,00€
Parmigiana di Melanzane	Tranches d'Aubergines, Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan, Et Basilic, servi avec Salade (1,7)	16,90€
Cannelloni Impériale	Cannelloni avec une farce d'Artichauts, Scampi (Sea water), Ail, Estragon, Gambas et Sauce au Safran (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)	22,70€
Tagliolini Tartufata	Sauce Mascarpone et Tartufata, Huile de Truffes (1,7,12)	19,90€

Nos Pâtes spéciales faites Maison

Tortelli ai Crostacei	Pâtes farcies de Chair de Crevette, Homard et Crabe Sauce à la Mascarpone et aux Agrumes (1,2,3,4,7,12,14)	23,50€
Quadrelli Agnello e Timo	Pâtes farcies d'Agneau et de Thym accompagnées de Tomates fraîches, Ail et Basilic (1,3,7,9,12)	19,90€
Fiocchi Formaggio e Pere	Pâtes farcies de Grana Padano, Tallegio et de Poires, accompagnées d'une sauce Mascarpone et Noix (1,3,7,8)	18,50€
Giganti Ricotta e Asparagi	Pâtes farcies de Ricotta et Asperges, accompagnées de Scampi (Sea water) et d'une sauce Citron, Ail et Menthe (1,2,3,7,12)	19,10€
Lunette al Tartufo	Petites Ravioles farcies à la Truffe, Ricotta et Parmesan, Garnies de Tomates Cerises, Roquette et Copeaux de Parmesan, Huile de Truffe Blanche (1,7,12)	22,90€
Girasoli Formaggio e Noci	Pâtes farcies de Ricotta, Grana Padano et Noix accompagnées de Jambon de Parme, Beurre et Sauge (1,3,5,7,8,12)	18,50€
Panciotti con Melanzana E Scarmoza	Pâtes farcies de Scarmoza et d'Aubergines accompagnées de Lardons, Ail et d'une Julienne de Courgettes (1,3,7,12)	20,90€
Raviolacci Piemontese	Pâtes farcies de Bœuf, Dinde, Porc et Epinards, Sauce aux Champignons, Oignons et Tomates fraîches (1,3,7,9,12)	17,90€

Minestre / Soupes

Entrée / Plat

Minestrone al Genovese



Bouillon aux Légumes frais et Quenelle de Pesto (9)

8,10 € 12,00 €

Crema di Pomodoro

Crème de Tomates au Basilic frais, Croûtons (7)

7,10 € 10,40 €

Tortellini in Brodo

Bouillon aux Pâtes farcies à la Viande (1,3,7,9)

8,50 € 12,50 €

Bisque de Homard

Crème à base de Homard, Croûtons à l'Ail (1,2,7)

10,00 € 14,90 €

Antipasti / Entrées

Bruschetta Mista



Tranches de Pain légèrement grillées, garnies de Concassé de Tomates, Poivrons grillés, Ail, Basilic, Huile d'Olive (1)

9,80 € 14,00 €

Vitello Tonnato

Fines Tranches de Rôti de Veau, recouvertes de Sauce au Thon et de Câpres
Servi avec Frites Maison en Plat (3,4)

13,40 € 20,00 €

Antipasto Misto

Charcuteries italiennes, Scampi frit (Sea water), Légumes grillés, Pastelata de Légumes, Roquette, Tomates, Mozzarella di Bufala, (1,2,3,6,7)

13,40 € 20,00 €

Cosce di Rana

Cuisses de Grenouilles poêlées à l'Ail et au Persil, 6 ou 12 pièces
Servi avec Frites Maison en plat (1,7)

12,70 € 23,00 €

Lumache alla Francese

Escargots de Bourgogne parfumés à l'Ail, Persil et Anis, 6 ou 12 pièces (7,12,14)

9,50 € 18,70 €

Carpaccio di Manzo

Fines Tranches de Bœuf cru, Roquette, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive Extra Vierge. Servi avec Frites Maison en Plat (7)

13,70 € 21,10 €

Carpaccio di Salmone

Fines Tranches de Saumon frais, Huile d'Olive Extra Vierge, Aneth, Citron.
Servi avec Frites Maison en Plat (4)

14,30 € 21,30 €

ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de Céréales
2. Crustacés et produits à base de Crustacés
3. Œufs et produits à base d'Œufs
4. Poissons et produits à base de Poissons
5. Arachides et produits à base d'Arachides
6. Soja et produits à base de Soja
7. Lait et produit à base de Lait

8. Fruits à coque (amande noisette, noix, noix de cajou, noix du brésil, noix de Macadamia, pistaches) et produits à base de ces Fruits
9. Céleri et produits à base de Céleri
10. Moutarde et produits à base de Moutarde
11. Sésame et produits à base de Sésame
12. Anhydride sulfureux et Sulfites (>10 mg/kg ou 10mg/L)
13. Lupin et produits à base de Lupin
14. Mollusques et produits à base de Mollusques

Insalata / Salades

Insalata Caprese Bufala

Salade de Tomates en Tranches servie avec de la Mozzarella di Bufala complémentée par du vieux Vinaigre Balsamique et Huile d'Olive (7,12) **18,70 €**

Insalata ai due Salmoni

Salade mixte accompagnée de Saumon frais et de Saumon fumé, Sauce à l'Aneth (4,7) **20,90 €**

Insalata ai Scampi

Salade mixte, Scampi poêlés (Sea water), Sauce Crème à l'Ail, Persil, Tomates Cerises (2,7,12) **20,90 €**

Insalata ai Frutti di Mare

Salade mixte, Calamar (Pêchés en Mer), Scampi (Sea water), Poulpe (Pêché en Mer) et Gambas poêlés, Vinaigrette au Sésame (2,11,14) **21,30 €**

Insalata del Contadino

Salade mixte, Lardons, Champignons, Noix, Comté, Œuf dur, Vinaigrette Framboise (3,7,8,12) **16,30 €**

Insalata Cesare

Salade mixte, Poulet rôti, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Vinaigrette à l'Anchois et Câpres (1,3,4,5,7,10,12) **17,30 €**

Insalata alla Capra e Miele

Salade mixte, Tranches de Pain grillées au Chèvre et au Miel d'Acacia, Noix Vinaigrette à l'Oignon rouge (1,7,8) **16,30 €**

Risotto / Risotto

Nos Risottos sont faits à la minute, un délai d'attente de 20 minutes est possible

Risotto Frutti di Mare

Riz cuit au Bouillon lié au Beurre, mijoté aux Fruits de Mer, Gambas, Scampi (Sea water) Vongole frais (Pêchés en Mer), Ail, Basilic, Oignons (2,3,4,7,12,14) **22,80 €**

Risotto Funghi Misti

Riz cuit au Bouillon, lié au Beurre et Parmesan, Poêlée de Champignons Frais (Pleurotes, Shitake, Trompettes, Champignons Bouchons), Ail, Oignons (3,7,12) **19,80 €**

Risotto ai Legumi

Riz cuit au Bouillon, raffiné par des Légumes frais de Saison, Oignons, lié au Beurre et Parmesan (3,7,12) **15,90 €**

Risotto Milanese

Riz cuit au Bouillon, Véritable Safran, lié au Beurre et Parmesan (3,7,12) **16,90 €**

Pasta / Pâtes

Linguini AOP 	
Pâtes longues fines aplaties, Huile d'Olive, Ail, Persil et Peperoncino – piquant (1)	11,80 €
Linguini Pepe et Scampi	
Pâtes longues fines aplaties, Scampi (Sea water), Salami piquant, Poivrons, Ail, Huile d'Olive, Cognac, Tomates fraîches (1,2,4,7,8,9,12,14)	20,60 €
Linguini Pomodorini e Basilico	
Pâtes longues fines aplaties, Tomates Cerises, Basilic, et Ail (1)	12,90 €
Penne all'Amatriciana	
Pâtes courtes aux Lardons, Oignons, Tomates et Vin blanc (1,7,12)	13,60 €
Penne all'Arrabbiata 	
Pâtes courtes, Sauce Tomate, Ail et Peperoncini – piquant (1)	12,30 €
Penne Boscaiola	
Pâtes courtes, Champignons des Bois (Pleurotes, Shitake, Trompettes, Champignons Bouchons), Ail, Echalotes, Tomates fraîches, Vin blanc, Fond de Veau, Persil (1,6,7,9,12)	17,20 €
Spaghetti alle Polpette di Carne	
Spaghetti, Boulettes de Porc et Bœuf, Sauce Tomates, Fond de Veau (1,6,7,9,12)	14,90 €
Spaghetti Bolognese	
Spaghetti, Sauce Tomate et Viande hachée (1,6,7,9,12)	13,20 €
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti, Sauce Crème, Lardons, Poivre concassé et Jaune d'Œuf (1,3,7,12)	13,80 €
Fusilli al Tonno	
Pâtes courtes ondulées au Thon, Tomates fraîches, Ail, Câpres, Anchois, Olives noires, Basilic, Vin blanc (1,4,6,7,9,12)	16,20 €
Fusilli al Manzo	
Pâtes courtes ondulées, Bœuf, Poivrons, Oignons, Ail, Vin rouge, Fond de Veau (1,6,9,12)	17,80 €
Tagliatelle al Pollo	
Pâtes longues plates au Poulet et Ricotta, Basilic, Tomates fraîches, Crème (1,7,12)	16,20 €
Tagliatelle alla Crudaiola 	
Pâtes longues plates, Aubergines frites, Tomates Cerises, Ail, Basilic, Huile d'Olives (1,12)	15,90 €
Linguini alle Vongole	
Pâtes longues fines aplaties, Vongole frais, Ail, Persil, Vin blanc, Citron Huile d'Olives (1,4,7,12,14)	25,90 €

Tagliatelle al Salmone

Pâtes longues plates, Saumon frais, Rucola, Sauce Crème et Tomates fraîches
(1,3,4,7,9,12,14) **20,50 €**

Tagliatelle ai Scampi

Pâtes longues plates à l'Huile d'Olive, Scampi (Sea water), Ail, Tomates fraîches, Basilic,
Cognac, Fumet de Poissons (1,2,3,4,7,8,9,12,14) **20,50 €**

Rigatoni ai 4 Formaggi

Pâtes courtes, Sauce aux 4 Fromages (1,7,12) **14,90 €**

Rigatoni al Chorizo

Pâtes courtes au Chorizo piquant, Ail, Petits Pois, Poivrons, Tomates fraîches,
Vin rouge, Fond de Veau, Persil (1,6,7,9,12) **17,60 €**

Tricolore di Pasta

Tris de Pâtes aux Couleurs de l'Italie, Spaghetti Pesto, Penne all'Amatriciana,
Tagliatelle al Pollo (1,7,12) (Tout changement sera facturé en supplément) **16,90 €**

Pasta Gratinata / Gratins de Pâtes**Gnocchi alla Diavola**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Peperoncino, Tomates fraîches, Salami piquant,
Crème, Sauce tomate, Parmesan et Gruyère (1,3,7,12) **17,00 €**

Combinazione

Tortellini Panna Prosciutto, Lasagne, Cannelloni Ricotta Epinards,
Sauce Napolitaine, Crème (1,3,7) (Tout changement sera facturé en supplément) **17,90 €**

Lasagne della Casa

Fines Tranches de Pâtes en Couche à la Sauce tomate, Viande hachée Porc et Bœuf,
Béchamel, gratinée (1,3,7,12) **14,20 €**

Lasagne al Salmone

Fines Tranches de Pâtes en Couche au Saumon Frais et Courgettes,
Sauce Homardine, Crème, gratinée (1,2,3,4,7,9,12,14) **17,70 €**

Cannelloni Carne

Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée Porc et Bœuf,
Sauce Napolitaine, Crème, Parmesan, Gruyère (1,3,7,12) **15,30 €**

Cannelloni Ricotta

Pâte enroulée avec une Farce de Fromage «Ricotta» et Epinards, Sauce Napolitaine
Tomates fraîches, Crème, Gruyère (1,3,7) **15,50 €**

Pasta Farcita / Pâtes Farcies

Tortellini Panna Prosciutto

Pâte farcie à la Dinde et Porc, Sauce à la Crème, Jambon cuit (1,3,7,9,12) **14,70 €**

Tortellini Bolognese

Pâte farcie à la Dinde et Porc, Sauce Tomate et Viande hachée Porc et Bœuf (1,3,6,7,9,12) **14,70 €**

Tortellacci alla Ricotta e Spinaci

Pâtes farcies au Fromage de Ricotta et Epinards, Sauce Crème aux Epinards, Tomates Fraîches (1,3,7,12) **16,60 €**

Ravioli al Formaggio

Pâtes farcies au Fromage, Sauce Crème (1,3,7,12) **16,60 €**

Ravioli ai Porcini

Pâtes farcies aux Cèpes et Grana Padano, Sauce forestière, Ail (1,3,7,12) **17,90 €**

Tris di Ravioli

Ravioli Carne, Formaggio et Ricotta (1,3,5,7,8,9,12) **18,50 €**
(Tout changement sera facturé en supplément)

Gnocchi fatta in Casa / Gnocchi faits Maison

Gnocchi al Manzo

Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande de Bœuf et Poivre vert, Sauce Crème (1,3,6,7,8,9,12) **17,80 €**

Gnocchi al Pesto

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Pesto et à l'Huile d'Olive Extra Vierge (1,3,7) **15,50 €**

Gnocchi Sorrentina

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce Tomate, Ail, Basilic, Mozzarella di Bufala (1,3,7,12) **15,80 €**

Gnocchi della Nonna

Pâtes à base de Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Petits Pois, Champignons, Sauce Tomate, Crème (1,3,7,12) **16,80 €**

Gnocchi ai 4 Formaggi

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce aux 4 Fromages (1,3,7,12) **15,90 €**

Gnocchi Bolognese

Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande hachée et Sauce Tomates (1,3,6,7,9,12) **15,00 €**

Gnocchi du Maraîcher

Pâtes à base de Pommes de Terre Vitelotte, Poêlée de Légumes au Beurre salé, (Carottes jaunes, Pois Gourmands, Tomates Cerises) Huile de Truffes blanche (1,3,7) **22,50 €**

Pesce alla Griglia / Grillades de Poissons

Salmone Unilaterale

Pavé de Saumon grillé sur Peau, Sauce Vierge (4) **24,90 €**

Scampi alla Griglia

Scampi (Sea water) grillés au Romarin, Sauce à l'Ail (1,2,3,7,9,12,14) **25,70 €**

Orata alla Griglia

Filet de Dorade grillée, Sauce Tomates fraîches et Basilic (1,3,4,7,9,12,14) **25,70 €**

Poulpe grillé

Poulpe grillé (Pêché en Mer), Sauce Vierge (14) **26,90 €**

Fish and Chips

Filet de Cabillaud accompagné d'une Sauce Tartare et de Frites (1,3,4,7,12,14) **18,90 €**

Carne alla Griglia / Grillades de Viandes

Bistecca

Entrecôte grillée, Origine Irlande **27,10 €**

Filetto di Manzo

Filet de Bœuf Simmental grillé **30,50 €**

Pollo alla Griglia

Filet de Poulet grillé au Romarin **19,90 €**

Piccata

Fines Tranches de Veau Blanc grillées **23,60 €**

Tagliata di Manzo

Fines Tranches de Filet de Bœuf Simmental , servies avec Roquette, Parmesan, Tartufata, Huile d'Olive (1,3,7) **32,70 €**

Carne / Viandes

Cordon Bleu Classico

Viande de Porc panée farcie au Jambon et Fromage, Crème, Champignons (1,3,6,7,9,12) **19,90 €**

Cordon Bleu Italiano

Viande de Veau Blanc panée, farcie à la Mozzarella, Jambon de Parme et Sauge,
Jus de Viande à la Sauge (1,3,6,7,9,12) **23,90 €**

Scaloppina alla Milanese

Escalope de Veau Blanc panée accompagnée Spaghetti à la Sauce Tomate (1,3) **22,90 €**

Saltimbocca alla Romana

Fine tranche de Veau au Jambon de Parme et Sauge, Sauce au Marsala (1,6,7,9,12) **24,70 €**

Scaloppina di Vitello

Escalope de Veau Blanc panée (1,3) **22,90 €**

Pollo Delicato

Filet de Poulet farci aux Epinards et Mozzarella, Sauce au Vinaigre Balsamique
(1,6,7,9,12) **21,90 €**

Hamburger Revisité

Hamburger Pur Bœuf, Tomates séchées, Bresaola, Mozzarella di Bufala, Pesto et
Compotée d' Oignons rouges (1,6,7,9,12) **22,90 €**

Osso Bucco alla Milanese

Jarrets de Veau braisés, Sauce Tomate parfumée à l'Orange, Tagliatelle
(1,6,7,9,12) **24,90 €**

Tartare de Boeuf

Tartare de Bœuf fait Minute, Frites Maison et Salade
(3,10) **22,10 €**

Toutes nos Viandes et nos Poissons sont servis avec des Légumes frais. Elles sont accompagnées **au choix** de Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Riz pilaf, Tagliatelles ou Légumes frais ainsi que d'une Sauce **au choix** : Beurre Maître d'Hôtel, Gorgonzola, Béarnaise, Crème Champignons, Balsamique, aux Trois Poivres.

Toutes nos Sauces et Accompagnements peuvent contenir des Allergènes tel que : Gluten, Lactose, Soja, Poissons, Arachides, etc...

Supplément Frites **4,00 €**

Supplément Salade Verte **4,00 €**

Grande Salade Mixte **8,00 €**

Vinaigrette Maison (3,5,10,12)

Pizze / Pizzas

Piadina

Huile Vierge, gros Sel, Ail et Origan (1) 6,60 €

Pizza Margherita

Tomates, Mozzarella, Basilic (1,7) 8,90 €

Pizza Funghi

Tomates, Mozzarella, Champignons (1,7) 10,60 €

Pizza Prosciutto

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit (1,6,7) 10,60 €

Pizza Prosciutto & Funghi

Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit (1,6,7) 11,60 €

Pizza Calzone — La Classique Pizza «fermée»

Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit (1,6,7) 11,70 €

Pizza Salami

Tomates, Mozzarella, Salami doux (1,7) 11,90 €

Pizza Diavola

Tomates, Mozzarella, Salami piquant (1,7) 11,90 €

Pizza Tonno

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail (1,4,6,7) 12,80 €

Pizza Osteria

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail, Œuf, Salami piquant (1,4,6,7) 15,70 €

Pizza Scampi

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Ail (1,2,7) 17,90 €

Pizza Napolitana

Tomates, Mozzarella, Anchois, Olives (1,4,7) 10,70 €

Pizza Capriciosa

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts (1,6,7) 12,50 €

Pizza Quatro Stagioni

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives (1,6,7) 12,70 €

Pizza Quatro Formaggi

Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan (1,3,7) 14,90 €

Pizza Frutti di Mare

Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Ail (1,2,7) 14,40 €

Pizza Vulcana

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Artichauts, Champignons, Anchois, Câpres, Olives (1,4,6,7) 13,70 €

Pizza Spéciale

Tomates, Mozzarella, Mascarpone, Ail, Jambon cuit (1,6,7) **13,90 €**

Pizza Végétarienne

Tomates, Mozzarella, Légumes frais de Saison (1,7) **13,90 €**

Pizza Hawai

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas frais (1,6,7) **11,60 €**

Pizza Carpaccio

Tomates, Mozzarella, Viande de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan (1,3,7) **17,20 €**

Pizza Rucola

Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Roquette, Parmesan (1,3,7) **17,50 €**

Pizza Mexicaine

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Crevettes (Pêchées en Mer), Salami piquant, Jambon cuit, Poivrons (1,2,6,7) **17,90 €**

Pizza Pecora

Tomates, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Roquette (1,7) **14,70 €**

Pizza Salmone

Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons rouges, Câpres (1,4,7) **18,50 €**

Pizzas à Ingrédients D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)**Pizza Bufala**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic frais (1,7) **16,20 €**

Pizza Lucia

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Basilic frais (1,7) **17,20 €**

Pizza Dolce Vita

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Aubergines, Courgettes grillées (1,7) **19,20 €**

Pizza Leonardo da Vinci

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **19,20 €**

Pizza Sofia Loren

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Bresaola, Huile d'Olive, Parmesan Reggiano (1,3,7) **20,20 €**

Pizza Miss Italia

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Jambon de Parme, Huile de Truffe, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **20,70 €**

LES SUPPLEMENTS Tout supplément sur Pizza sera facturé

Dolci / Desserts

Tiramisu della Casa (1,3,7,8,12)	8,80 €
Mousse au Chocolat blanc et noir (1,3,6,7)	8,50 €
Sabayon au Marsala ou Amaretto (3,12) (Amaretto 8)	9,50 €
Crème brûlée Maison (3,7)	8,80 €
Panna Cotta Maison à la Vanille Accompagnée de Fruits des Bois (7)	8,50 €
Nougat glacé au Miel d'Acacia (3,7,8)	9,50 €
Cheesecake Maison au Chocolat blanc et Copeaux de Chocolat Gianduja (1,3,6,7,8)	9,50 €
Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille (1,3,7,8)	9,70 €
Selezione di Dolci con Caffè (1,3,6,7,8,12)	10,50 €
Moelleux tout Chocolat tiède et Glace Chocolat Blanc (1,3,7,8)	9,70 €
Salade de Fruits frais Maison	8,50 €
Profiteroles à la Glace Vanille, Chocolat chaud (1,3,6,7,8)	8,70 €
Coupe Amarena 3 Boules Vanille, Cerises Amarena, Chantilly (3,7,8)	8,70 €
Dame Blanche 3 Boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly (3,7,8)	8,70 €
Café Glacé 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café, Chantilly (3,7,8)	8,70 €
Colonel 2 Boules Sorbet Citron et Vodka (12)	9,60 €
Coupe de Fruits frais 1 Boule Vanille, 1 Boule Sorbet Framboise, Fruits de Saison, Chantilly (3,7,8)	8,70 €
Tartufo Nocciola e Cioccolato Un Mélange de Sabayon et Glace Chocolat sous une Couche ultrafine de Cacao (1,3,5,6,7,8)	8,50 €
Glace ou Sorbet 1 boule (3,6,7,8)	2,90 €
Supplément Chantilly	0,90 €

Parfums Glace : Fraise, Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Chocolat Blanc, Menthe/Pépites de Chocolat, Yaourt

Parfums Sorbet : Citron, Cassis, Framboise, Fraise, Mangue