

Bistro

— À LA CARTE —

Antipasti

Tagliere misto - prosciutto crudo, salame felino, coppa di Parma, speck, pecorino sardo, olive condite, cubetti di frittata*, treccia* di Puglia, chutney di cipolle rosse e focaccia al rosmarino 18.00

Tagliere misto XL ideale per 2 persone XL 34.00

Mixed platter - raw ham, felino salami, Parma coppa, speck, Sardinian pecorino, seasoned olives, omelette* cubes, Puglia braided mozzarella*, red onion chutney and rosemary focaccia

XL mixed cutting board suitable for 2 people

Assiette mixte - jambon cru, salami felin, coppa de Parme, speck, pecorino sarde, olives assaisonnées, cubes d'omelette*, tresse de mozzarella* des Puglia, chutney d'oignons rouges et focaccia au romarin

Planche à découper mixte XL idéale pour 2 personnes

Tagliere vegetariano – burrata*, tortilla di patate e cipolle*, insalata russa*, pecorino sardo, treccia* di Puglia, verdure grigliate, olive condite, bruschetta* all'italiana, chutney di cipolle rosse e focaccia 17.00

Tagliere vegetariano XL ideale per 2 persone XL 32.00

Vegetarian platter – burrata*, potato and onion tortilla*, russian salad*, Sardinian pecorino cheese, Puglia braided mozzarella, grilled vegetables, seasoned olives, Italian bruschetta*, red onion chutney and focaccia

XL vegetarian cutting board suitable for 2 people

Assiette végétarienne – burrata*, tortilla de pommes de terre et oignons*, salade* russe, pecorino sarde, tresse de mozzarella* des Puglia, légumes grillés, olives assaisonnées, bruschetta italienne*, chutney d'oignons rouges et focaccia

Planche à découper végétarienne XL idéale pour 2 personnes

Insalate

La rustica - bocconcini di petto di pollo* al limone, insalata misticanza, rucola, pomodorini, bacon * croccante e scaglie di pecorino 14.00

Rustic - lemon chicken* breast bites, mixed salad, arugula, cherry tomatoes, crispy bacon* and pecorino flakes

Rustique - bouchées de poitrine de poulet* au citron, salade mixte, roquette, tomates cerises, bacon* croustillant et flocons de pecorino

La mediterranea - uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse 14.00

Mediterranean - hard-boiled egg, tuna, anchovies, mixed salad, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes and red onions

Méditerranée - oeuf dur, thon, anchois, salade composée, poivrons rôtis, concombres, tomates cerises et oignons rouges

La leggera - insalata misticanza, rucola, julienne di carote, cipolle rosse, ravanelli, pomodorini 13.00

Light - mixed salad, arugula, julienned carrots, red onions, radishes, cherry tomatoes

Légère - salade mixte, roquette, carottes en julienne, oignons rouges, radis, tomates cerises

Primi Piatti

Bucatini alla amatriciana con guanciale IGP
Bucatini alla amatriciana with IGP pork chee
Bucatini alla amatriciana à la joue du cochon IGP

16.00

Spaghetti di pasta fresca ai tre pomodori
Fresh spaghetti with three tomatoes
Spaghetti frais aux trois tomates

16.00

Spaghetti di pasta fresca alla carbonara con guanciale IGP
Fresh spaghetti alla carbonara with IGP guanciale
Spaghetti frais à la carbonara avec guanciale IGP

16.00

Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati
Paccheri pasta with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, taggiasca olives, and crumbled breadsticks
Paccheri avec ragù de poulpe*, crème de tomates cerises jaunes, olives taggiasca et crumble de gressins émiettés

21.00

Gnocchetti al sugo di pomodoro datterino, manzo* e mozzarella*
Dumplings with datterino tomato sauce, beef* and mozzarella*
Gnocchi avec sauce tomate datterino, boeuf* et mozzarella*

16.00

Secondi Piatti

Cuore di filetto di manzo* in crosta di pecorino con millefoglie di patate al burro e rosmarino
Oven-baked beef fillet* in a pecorino crust with a potato millefeuille seasoned with butter and rosemar
Filet de bœuf* cuit au four en croûte de pecorino avec millefeuille de pommes de terre au beurre et au romarin

26.00

Club sandwich* - triplo pane* in cassetta, insalatina verde, petto di pollo*, pomodorini, bacon*, maionese, cetrioli sott'olio e patatine fritte*
Club sandwich* - triple sandwich* bread, green salad, chicken* breast, cherry tomatoes, bacon*, mayonnaise, pickled cucumbers, and french fries*
Club sandwich* – pain de mie triple*, salade verte, blanc de poulet*, tomates cerises, bacon*, mayonnaise, cornichons à l'huile et frites*

21.00

Tatàky di tonno* pinna gialla in panure con sesamo e crema di zucchine
Yellowfin tuna* tatàky in breadcrumbs with sesame and courgette cream
Tatàky de thon* albacore pané à la crème de sésame et de courgettes

25.00

Contorni

Patate al forno fresche
Fresh baked potatoes
Pommes de terre fraîches au four

6.00

Patate fritte fresche
Fresh fried potatoes
Pommes de terre fraîches frites

6.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
Légumes grillés

6.00

Insalata verde
Green salad
Salade verte

5.00

Desserts

Tortino* al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia
Chocolate cake* with a warm core and vanilla ice cream
Gâteau au chocolat* avec un cœur chaleureux et de la glace à la vanille

6.50

Millefoglie con crema pasticciera*
Millefoglie with custard*
Millefeuille à la crème anglaise*

6.00

6.00

Tiramisù*

6.00

Tartufo al pistacchio*
Pistachio truffle*
Truffe à la pistache*

6.00

Sorbetto al mandarino
Mandarin sorbet
Sorbet à la mandarine

6.00

Coppa gelato - a scelta tra cioccolato, vaniglia o fragola
Ice cream cup - choose of chocolate, vanilla or strawberry
Coupe de glace - au choix parmi chocolat, vanille ou fraise

6.50

Crêpes* con Nutella e gelato alla vaniglia
Crêpes* with Nutella and vanilla ice cream
Crêpes* au Nutella et glace vanille

5.50

Churros* con Nutella
Churros* with Nutella
Churros* au Nutella

La Frutta

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit platter
Plateau de fruits de saison

5.00

Tagliata di frutta di stagione con gelato
Seasonal fruit platter with ice cream
Plateau de fruits de saison avec glace

6.00

Ananas fresco
Fresh pineapple
Ananas

6.00