

Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi con bruschetta* al pomodoro (coppa piacentina IGP, pecorino, prosciutto crudo, salame felino IGP, speck)** 18
Charcuterie and cheese board with tomato bruschetta* (Piacenza-style coppa IGP, pecorino cheese, prosciutto crudo, Felino salami IGP, speck) Planche de charcuteries et fromages avec bruschetta* à la tomate (coppa de Piacenza IGP, pecorino, jambon cru, salami Felino IGP, speck)
- Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca** 16
Braided mozzarella* from Puglia with cherry tomatoes and fresh focaccia
Tresse de mozzarella* "delizia di Puglia" avec tomates cerises et focaccia fraîche
- Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di ricotta fresca su letto di pomodoro a specchio** 15
Eggplant parmigiana flan with fresh ricotta cream on a tomato mirror
Flan d'aubergines à la parmigiana avec crème de ricotta fraîche sur lit de coulis de tomate
- Granfia di polpo* croccante "a la gallega" aromatizzata alla paprika, con scarola saltata, olive taggiasche e polvere di zenzero** 18
Crispy octopus claw* "a la Gallega" style, flavored with paprika, served with sautéed escarole, Taggiasca olives, and ginger powder
Pinces de poulpe* croustillantes "à la galicienne" parfumées au paprika, avec scarole sautée, olives Taggiasca et poudre de gingembre

Primi

- Spaghettone con crema di pomodoro datterino al forno in doppia consistenza** 15
Thick spaghetti with oven-roasted datterino tomato cream in double texture
Spaghettone avec crème de tomates datterino rôties au four en double texture
- Risotto mantecato con pecorino romano DOP, pepe e scorza di lime** 17
Creamy risotto with DOP Pecorino Romano, black pepper, and lime zest
Risotto crémeux au pecorino romano AOP, poivre noir et zeste de citron vert
- Tagliatelle con ragù di vitello* battuto a coltello, funghi porcini* saltati e crumble di pecorino** 17
Tagliatelle with hand-chopped veal ragù*, sautéed porcini mushrooms*, and pecorino crumble
Tagliatelles au ragù de veau* coupé au couteau, cèpes* sautés et crumble de pecorino
- Paccheri risottati con gamberi* agli agrumi, stracciatella di burrata* pugliese e granella di pistacchio** 18
Creamy "risotto-style" paccheri with citrus-marinated prawns*, Apulian burrata stracciatella*, and crushed pistachios
Paccheri cuits façon risotto avec crevettes* aux agrumes, stracciatella de burrata* des Pouilles et éclats de pistache

I burger

GNV Gourmet (burger 220 g di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno) 22

GNV Gourmet (220g Angus* burger, bun*, smoked scamorza cheese, oven-roasted vine tomato, caramelized red onion, baby lettuce, BBQ sauce, baked fresh potatoes)

GNV Gourmet (Burger de 220 g d'Angus*, pain bun*, scamorza fumée, tomate grappes rôtie au four, oignon rouge caramélisé, jeunes pousses, sauce BBQ, pommes de terre fraîches au four)

GNV Veggie (pagnottella rustica integrale*, stracciatella di burrata* pugliese, melanzane alla griglia, pomo-dorini secchi sott'olio, pesto*, patate fresche al forno) 19

GNV Veggie (Whole grain rustic bun*, Apulian burrata stracciatella*, grilled eggplant, sun-dried tomatoes in oil, pesto*, baked fresh potatoes)

GNV Veggie (Pagnottella rustique complète*, stracciatella de burrata* des Pouilles, aubergines grillées, tomates séchées à l'huile, pesto*, pommes de terre fraîches au four)

Il pesce

Filetto di branzino* cotto nel sale aromatico, tartare di melanzane, zucchine e pomodorini confit 22

Seabass fillet* cooked in aromatic salt, eggplant tartare, zucchini, and confit cherry tomatoes

Filet de bar* cuit dans du sel aromatique, tartare d'aubergines, courgettes et tomates cerises confites

Cuore di merluzzo nordico* su crema di carote, patate coppate e brunoise di verdure di stagione 21

Nordic cod heart* on a carrot cream, mashed potatoes, and diced seasonal vegetables

Cœur de cabillaud nordique* sur une crème de carottes, pommes de terre écrasées et brunoise de légumes de saison

La carne

Tagliata di filetto di manzo* con millefoglie di patate al burro e rosmarino 26

Beef fillet steak* with butter and rosemary millefeuille potatoes

Entrecôte de bœuf* avec millefeuille de pommes de terre au beurre et au romarin

Cotoletta di maiale* in doppia panatura di pane panko con rucola e pomodorini 22

Pork cutlet* in double breadcrumb coating with arugula and cherry tomatoes

Côtelettes de porc* en panure double avec roquette et tomates cerises

Contorni

Patate al forno fresche

Baked fresh potatoes

Pommes de terre fraîches au four

6

Patate fritte fresche

Fresh French fries

Frites fraîches

6

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Légumes grillés

6

Le insalate

La Rustica: bocconcini di petto di pollo* al limone, insalata misticanza, rucola, pomodorini, bacon * croccante e scaglie di pecorino

14

La Rustica: bites of chicken breast* with lemon, mixed greens, arugula, cherry tomatoes, crispy bacon*, and pecorino shavings

La Rustica: morceaux de blanc de poulet* au citron, mélange de salades, roquette, tomates cerises, bacon* croustillant et copeaux de pecorino

La Mediterranea: uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse

14

La Mediterranea: Boiled egg, tuna, anchovies, mixed greens, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes, and red onions

La Méditerranéenne: Œuf dur, thon, anchois, mélange de salades, poivrons grillés, concombres, tomates cerises et oignons rouges

La Leggera: Insalata misticanza, rucola, julienne di carote, cipolle rosse, ravanelli, pomodorini

13

La Leggera: Mixed greens, arugula, julienned carrots, red onions, radishes, and cherry tomatoes

La Légère: Mélange de salades, roquette, carottes en julienne, oignons rouges, radis et tomates cerises

Pizze

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio	14
Marinara – peeled tomatoes, oregano, garlic	
Marinara – tomates pelées, origan, ail	
Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico	15
Margherita – peeled tomatoes, mozzarella*, basil	
Margherita – tomates pelées, mozzarella*, basilic	
Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico	15
Neapolitan – peeled tomatoes, mozzarella*, capers, olives, anchovies, basil	
Napolitaine – tomates pelées, mozzarella*, câpres, olives, anchois, basilic	
Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante	15
Diavola – peeled tomatoes, mozzarella*, spicy salami	
Diavola – tomates pelées, mozzarella*, salami épicé	
Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofini sott'olio	15
Capricciosa – peeled tomatoes, mozzarella*, cooked ham, champignon mushrooms, olives, artichoke hearts in oil	
Capricciosa – tomates pelées, mozzarella*, jambon cuit, champignons de Paris, olives, cœurs d'artichauts en huile	
Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon	15
Calzone – mozzarella*, cooked ham, ricotta, champignon mushrooms	
Calzone – mozzarella*, jambon cuit, ricotta, champignons de Paris	
4 Formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	15
Four Cheese – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmental	
Quatre Fromages – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmental	
4 Stagioni – pomodoro pelato, mozzarella*, funghi champignon, salame piccante, olive nere	15
Four Seasons – peeled tomatoes, mozzarella*, champignon mushrooms, spicy salami, black olives	
Quatre Saisons – tomates pelées, mozzarella*, champignons de Paris, salami épicé, olives noires	
Marino – mozzarella*, wurstel, patatine fritte*	15
Marino – mozzarella*, sausages, French fries*	
Marino – mozzarella*, saucisses, frites*	
Ingredienti extra / Extra ingredient / Ingrédient supplémentaire	1.50

Frutta

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

Fruits de saison en tranches

5

Tagliata di frutta di stagione con gelato

Sliced seasonal fruit with ice cream

Fruits de saison en tranches avec glace

6

Ananas al naturale

Fresh pineapple

Ananas nature

5

Desserts

Tortino al cuore caldo di cioccolato*

Warm chocolate* molten cake

Moelleux au chocolat*

6

Millefoglie con crema pasticcera*

Mille-feuille with custard cream*

Millefeuille à la crème pâtissière*

6

Tiramisù*

6

Tartufo al pistacchio*

Pistachio* truffle

Truffe glacée à la pistache*

6

Sorbetto al mandarino*

Mandarin* sorbet

Sorbet à la mandarine*

5

Coppa gelato (2 gusti)

Ice cream cup (2 flavors)

Coupe de glace (2 parfums)

6