

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 Parma, 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 – burratina*, 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 Tagliere vegetariano XL ideale per 2 persone

17.00

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 cheek

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

16.00

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*

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 rosemary

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

Tatakya di tonno* pinna gialla in panure con sesamo e crema di zucchine

Yellowfin tuna* tataki in breadcrumbs with sesame and courgette cream

Tataki 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
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	6.00
Crêpes* con Nutella e gelato alla vaniglia Crêpes* with Nutella and vanilla ice cream Crêpes* au Nutella et glace vanille	6.50
Churros* con Nutella Churros* with Nutella Churros* au Nutella	5.50

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