

Secondi Piatti

sélection de viandes et accompagnements à déguster

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE (180g) 16,50

Et ses condiments (câpres, échalotes, cornichons) préparé par nos soins, avec ou sans pesto mariné, Accompagné de frites maison & ses feuilles de saison

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 17,00

Escalope de veau panée, Linguine & sauce Napolitaine

MAGRET DE CANARD ENTIER GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL ET AUX ÉPICES 20,00

Sauce crémeuse forestière à la truffe, écrasé de pommes de terre, pleurotes et ail confit

CUBEROLL (300g) BLACK ANGUS (LE FAMEUX «RIB EYE BLACK ANGUS» OU NOIX D'ENTRECOTE) 24,00

Sauce au poivre, frites maison & ses feuilles de saison

PAVÉ DE FILET DE RUMSTECK

FAÇON ROSSINI 24,00

200G de notre sélection de filet de rumsteck, médaillon de foie gras, brioche maison toastée, jus corsé et gratin de penne à la stracciatella

CORDON BLEU VERSIONE SCALA 16,50

Escalope de blanc de poulet panée, crème de grana padano, chiffonnade de jambon Italien affiné 9 mois, tomates cerises et ses tagliatelles fraîches

Burgers

Tous nos burgers sont maison, servis avec des frites maison et des feuilles de saison



L'ITALIAN BURGER 16,00

Pain bun's burger, steak haché de Bœuf 150g, tranches de pancetta grillée, Scamorza fumée gratinée, tomates fraîches, oignons rouges, feuilles de saison, pesto et frites maison croustillantes

Simple 16,00
Double 20,00

Pesce

POULPE ARROSTO 18,00

Poulpe rôti au beurre d'ail, ratatouille maison & écrasé de pommes de terre, pétales de grana padano.

MÉDAILLON DE LOTTE 19,00

poêlée de queue de lotte avec ses petits légumes, sauce livournaise (bisque de homard crémée), poêlées de légumes rôties (navets, carottes, pommes de terre grenailles et choux romanesco)