

Secondi Piati

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



	Simple	Double
L'ITALIAN BURGER.....	16,00	20,00

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

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)