

Pasta Fresca

Pour nos habitués, Merci de consulter nos nombreuses suggestions de produits du moment à l'ardoise

CARBONARA 15,00

Tagliatelles fraîches, pancetta, jaune d'oeuf, Grana Padano en poudre, persil

AL SALMONI 16,00

Tagliatelles fraîches, saumon frais mariné, crème & chantilly citronnée mascarpone à l'aneth

TAGLIATELLES TARTUFO 17,90

Tagliatelles fraîches, dés de magret de canard, sauce tartufo, émincés de magret de canard fumé maison, Grana Padano, poêlée de champignons forestiers

LASAGNA 15,50

Lasagnes maison, bolognaise, béchamel, Mozzarella fior di latte & feuilles de saison

GNOCCHIS SCALA 18,00

Gnocchis, sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Burrata di Bufala, jambon italien affiné 9 mois, basilic & crème fraîche

LINGUINE ALLA PROVENZALE 15,00

Linguines, poivrons, Spianata Piccante, pesto Rosso, crème de Grana Padano

PENNE ALL' ARRABBIATA 14,50

Penne, pancetta, sauce tomate, légèrement pimentée, copeaux de Grana Padano, huile d'olive à l'ail & oignons

Risoti

RISOTTO AL TARTUFO 16,50

Risotto, poêlée de champignons forestiers à la crème de truffe, magret de canard fumé maison & copeaux de Grana Padano

RISOTTO DE SAINT-JACQUES 21,00

Risotto safrané & saint-jacques poêlées

RISOTTO SALMONE ALLA GRIGLIA 17,00

Risotto, saumon frais snacké, fondue de poireaux & sauce à l'oseille

RISOTTO DE POULET ET SA CRÈME DE CURRY 15,50

Risotto poulet, crème de curry, poêlée de champignons forestiers, huile d'olive & copeaux de Grana Padano

Formules

Prix nets - Boissons non comprises

ENTRÉE ET PLAT 25,00€

PLAT ET DESSERT 23,00€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 29,00€

BURRATA DI BUFALA CAPRESE

Burrata di Bufala, tomates d'antan & huile d'olive al tartufo

ou SAUMON FUMÉ MAISON

Brioche maison, chantilly citronnée mascarpone à l'aneth & feuilles de saison

ou ANTIPASTI SALAMI

Speck, Spianata Piccante, Porchetta, jambon italien affiné 9 mois & micro-beurre

POULPE ARROSTO

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

ou LASAGNA

Lasagnes maison, bolognaise, béchamel, Mozzarella fior di latte & feuilles de saison

ou ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE

Escalope de veau pané, Linguine & sauce Napolitaine

ou LINGUINE ALLA PROVENZALE

Linguines, poivrons, Spianata Piccante, pesto Rosso, crème de Grana Padano

CRÈME BRÛLÉE AU COGNAC

Une crème brûlée onctueuse, parfumée au cognac, avec une fine croûte de sucre caramélisé

ou PANNA COTTA VANILLE

Coulis au choix : Fruits rouges ou passion ou caramel au beurre salé

ou CAFÉ / THÉ / CAPPUCCINO GOURMAND

Et ses 3 douceurs

ou TIRAMISU CAFÉ AMARETTO

Bambino

Jusqu'à 12 ans, hors boisson

10,00

Poulet pané maison et frites Enfant

ou Tagliatelles Carbonara Enfant

ou Pizza Margarita Enfant

ou Pizza 4 fromages Enfant

Gâteau au chocolat enfant

ou 1 Boule de glace

Espresso

Servi uniquement le midi sauf week-ends et jours fériés

15,90

Bière pression 25cl

ou Soft 33cl

ou Eau minérale 33cl

ou Pétillante 33cl

Pizza au choix

(Regina, Végétarienne, 4 Fromages)

ou Pâtes au choix

Risotto Primavera, Carbonara,

ou Salade Caesar

Café