

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 fumés 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