

NOS ENTREES

Salade verte 	8.-
Salade m��lee 	10.-
Insalata caprese avec bufala 	18.-
Vitello tonnato	26.-
Carpaccio de bœuf à la truffe noire <i>Copeaux de Parmesan</i>	25.-
Aussi en plat, servi avec saladine et frites	39.-
Fritto misto	25.-
<i>Assortiment de petites crevettes et calamars frits</i>	
Aussi en plat, servi avec saladine, frites et légumes	42.-
Pinsa alla Romana avec mortadella et burrata <i>Focaccia blanche ovale romaine</i>	19.-
Tartare de Gambero Rosso de Mazara de Vallo (Sicile)	26.-

POUR LES JUNIORS

Pâtes au beurre ou à la crème 	11.-
Pâtes à la tomate 	13.-
Pâtes alla carbonara ou au pesto de basilic	15.-
Aussi en version 	
Sirop	1.50.-
<i>Cassis, grenadine, menthe, citronnelle</i>	

NOS SUGGESTIONS

Grande salade mêlée avec bœuf mariné à la Geremy <i>Servie avec une portion de frites (200gr de viande)</i>	38.-
Ravioli al brasato di Barolo, beurre sauge et parmesan <i>Pâtes à l'œuf farcies avec viande de bœuf.</i>	32.-
Linguine à la truffe noire du moment  <i>Sauce crème de truffe & truffe fraîche</i> Aussi en version 	39.-
Duo de ravioli de crustacés <i>Pâtes à l'œuf farcies avec St-Jaques , gambas et langoustines</i> <i>sauce safranée avec petites crevettes et courgettes sautées</i>	36.-
Mix grill de viandes, sauce barbecue <i>Salade, frites et légumes (Bœuf, agneau, poulet et porc)</i>	50.-
Poisson du jour à la poêle citron et huile extra vierge <i>Salade, frites et légumes</i>	42.-
Côte de bœuf tomahawk (1,2kg) grillée (pour 2 pers) <i>Servi avec saladine, frites et légumes, sauce poivre vert</i>	130.-
Spaghetti chitarra sauce fantasia  <i>Sauce tomate et basilic</i> Aussi en version 	32.-
Salade royale des gambas décortiquées et artichauts <i>Servie avec une portion de frites</i>	36.-
Surprise de la mer	50.-
Raviolacci 'nduja et pecorino <i>Pâtes à l'œuf farcies au fromage de brebis et saucisse</i> <i>pimentée de Calabre, sauce tomate et basilic</i>	29.-



NOS INCONTOURNABLES

- Tagliolini à l'encre de seiche alla pescatora** 39.-
Pâtes à l'œuf noires sautées avec vongole veraci et moules, calamaretti et sauce tomate.
Aussi en version 
- Gnocchetti sardi alla Luca** 45.-
Petites pâtes, dés de filet de bœuf, morilles et bolets
Aussi en version 
- Tartare de bœuf** 39.-
Servi avec saladine, frites et toasts
- Spaghetti allo scoglio**  45.-
Spaghetti "in bianco" (huile, ail, piment) avec vongole veraci, moules et gambas
Aussi en version 
- Filet de bœuf aux morilles (240gr)** 56.-
Servi avec une salade mêlée en entrée, frites et légumes
- Tagliata de bœuf (240gr)** 50.-
Truffe noire, copeaux de parmesan et huile aromatisée à la truffe
Servie avec salade mêlée en entrée, frites et légumes
- Penne alla carbonara** 25.-
Guanciale, jaune d'œuf, pecorino et parmesan, poivre
Aussi en version 
- Cœurs aux aubergines et tomates séchées**  29.-
Pâtes à l'œuf farcies avec ricotta et aubergines
Sauce tomate et basilic
Aussi en version 



Pimenté



Sans gluten



Végétarien

Signalez-nous vos allergies avant la prise de la commande.
Nous pouvons vous renseigner sur les allergènes contenus dans nos plats.

Profitez de 10% de réductions sur tous nos plats à l'emporter.

DESSERTS

Tiramisù	10.-
Panna cotta aux fruits rouges ou au caramel	9.-
Profiteroles au chocolat	11.-
Coupe de glace <i>Danemark, Valaisanne, Colonel, Café glacé, ou Italienne</i> (sorbet pamplemousse arrosé de Prosecco ou sorbet citron arrosé de limoncello)	12.-

NOS GLACES ARTISANALES

Sorbets <i>Framboise, abricot, citron, fruits de la passion,</i>	4.50.-/boule
Glaces <i>Chocolat, café, vanille bourbon, pistache, stracciatella, caramel fleur de sel</i>	4.50.-/boule
Supplément chantilly	2.-

