

NOS ENTREES

Salade verte 	8.-
Salade mêlée 	10.-
Vitello tonnato	26.-
Carpaccio de bœuf à la truffe noire <i>Copeaux de Parmesan</i>	25.-
Fritto misto <i>Assortiment de petites crevettes et calamars frits</i>	25.-
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	15.-
Aussi en version 	
Sirop <i>Cassis, grenadine, menthe, citronnelle</i>	1.50.-

NOS SUGGESTIONS

Ravioli al brasato di Barolo, beurre sauge et parmesan 32.-
Pâtes à l'œuf farcies avec viande de bœuf

Linguine à la truffe noire du moment  39.-
Sauce crème de truffe & truffe fraîche
Aussi en version 

Duo de ravioli de crustacés 36.-
Pâtes à l'œuf farcies avec St-Jacques, gambas et langoustines
sauce safranée avec petites crevettes et courgettes sautées

Poisson du jour à la poêle, citron et huile extra vierge 42.-
Salade, frites et légumes

Raviolacci 'nduja et pecorino 29.-
Pâtes à l'œuf farcies au fromage de brebis et saucisse
pimentée de Calabre, sauce tomate et basilic



NOS INCONTOURNABLES

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

 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 réduction 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, fruit 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.-

