

NOS ENTREES

Salade mêlée 	10.-
Carpaccio de bœuf à la truffe noire <i>Copeaux de Parmesan</i>	25.-
Fritto misto, mayonnaise à l'ail <i>Assortiment de petites crevettes et calamars frits</i>	25.-
Pinsa alla Romana, bresaola et burrata <i>Focaccia blanche ovale romaine, fleures de sel et herbes</i>	19.-
Vitello Tonnato	25.-
Crème de tomate et basilic 	10.-
Terrine de foie gras <i>Confits d'oignons rouge</i>	23.-

POUR LES JUNIORS

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

NOS SUGGESTIONS

Bauletti al brasato di Barolo <i>Sauce fromagère</i>	32.-
Ravioli de poisson <i>Sauce crevettes, calamaretti et sauce tomate</i>	34.-
Delizie à la courge et parmesan  <i>Courgettes sautées, sauce safranée</i>	29.-
Loup de mer à la poêle, citron et huile extra vierge <i>Salade, frites et légumes</i>	42.-
Duo de ravioli à la forestière <i>Farci au chevreuil, chantrelles et fontina</i>	35.-
Tagliatelle à la truffe noire du moment  <i>Sauce tartufata & truffe fraîche</i> Aussi en version sans gluten 	42.-
Spaghetti chitarra sauce foie gras et morilles Aussi en version sans gluten 	38.-
Panciotti aux aubergines et scamorza affumicata  <i>Sauce tomate et basilic</i>	30.-



NOS INCONTOURNABLES

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 mélée en entrée, frites et légumes

Tagliata de bœuf (240gr) 50.-

Truffe noire, copeaux de parmesan et huile aromatisée à la truffe

Servie avec salade mélée en entrée, frites et légumes

Strozzapreti alla carbonara 25.-

Guanciale, jaune d'œuf, parmesan reggiano et poivre noir

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 réduction sur tous nos plats à l'emporter

DESSERTS

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

NOS GLACES ARTISANALES

Sorbets	4.50.-/boule
<i>Framboise, abricot, citron, fruit de la passion</i>	
Glaces	4.50.-/boule
<i>Chocolat, café, vanille bourbon, amarena, stracciatella, caramel fleur de sel</i>	

Supplément chantilly 2.-

