

## • ANTIPASTI •

### ENTRÉES

Merci de remplir le feuillet ANTIPASTI	€
CHOIX DE 3	19
CHOIX DE 5	24
CHOIX DE 7	29

## • SALUMERIA •

### CHARCUTERIES

Planche de charcuteries	p.p. 19
<i>(Coppa*, mortadelle, fromage de tête, mariola*, saucisson Strolghino*)</i>	
Coppa*	la planche p.p. 17
Jambon cru San Daniele	la planche p.p. 17
Jambon cru Cinta Senese	la planche p.p. 22
Bresaola	la planche p.p. 22
Culatello de porc noir*	la planche avec un verre de Fortana del Taro* p.p. 31
Culatello de porc blanc*	la planche avec un verre de Fortana del Taro* p.p. 27

\* Provenance exclusive : Massimo et Luciano Spigaroli - Antica Corte - Pallavicina

## • PIZZETTE •

Pizzetta Margherita (Tomate, mozzarella)	11
Pizzetta Napolitaine (Tomate, mozzarella, anchois, câpres)	13
Pizzetta blanche au jambon cuit	12
Focaccia di Recco (Caillé de Stracchino)	12

## • PRIMI PIATTI •

### PÂTES, RISOTTI, LÉGUMES

#### Fraîches

Ravioli à la burrata, crème de courgette au basilic	21
Gnocchi aux gamberoni, haricots coco et girolles	27
Pappardelle, ragout de lapin et olives Taggiasche	24

#### Sèches

Strozzapreti à la tomate et basilic	17
Trofie au pistou génois	19
Bucatini à l'amatriciana	21
Linguine aux palourdes	24

#### Risotti

Risotto à la milanaise	20
Risotto aux truffes d'été	45

#### Cookpot

 Parmigiana de courgettes	21
--	----

## • SECONDI DI PESCE •

### POISSONS

Cacciucco de poissons et coquillages, croûtons aillés	37
Saint-Pierre à l'isolana	38
Dos de cabillaud au beurre d'herbes, caponata	35
Loup rôti entier, fenouil braisé aux olives	p.p. 41

*(A partager, pour deux personnes)*

## • SECONDI DI CARNE •

### VIANDES

Filet de bœuf, pomme de terre aux herbes, jus au romarin	41
Pièce de veau rôtie, épinards sautés et citron confit	37
Suprême de volaille, légumes de saison grillés, jus au thym	36
Côtes d'agneau grillées, légumes d'été farcis, jus aux olives	37
Côte de bœuf	p.p. 46

*(A partager, pour deux personnes)*

## • CONTORNI •

### ACCOMPAGNEMENTS

Epinards sautés	9
Pommes de terre au four	9
Fenouil braisé aux olives	9
Caponata	9
Salade mixte	9
Haricots verts et girolles sautés	9

## • FORMAGGI •

### FROMAGES

Gorgonzola, Pecorino, Parmesan Reggiano	14
---	----

## • DOLCI •

### DESSERTS

Zuccotto	12
Zuppa Inglese	12
Tiramisù	14
Cassata Sicilienne	13
Tarte aux fruits de saison	13
Palet au chocolat	13
Trio de panna cotta (caramel, chocolat, fruits rouges)	11
Coupe de fruits rouges*	20
Fraises*	15
Framboises*	17
Fraises des bois*	23

\* Selon votre goût : sucre, crème fraîche ou glace vanille

## • GELATI •

### GLACES À LA SPATULE

Choix de 3 parfums	13
--------------------	----

### CRÈMES GLACÉES

Pistache, Vanille, Chocolat

### SORBETS

Citron, Fraise, Mascarpone

### ACCOMPAGNEMENTS

Coulis de fruits rouges - Crème fouettée,  
Sauce Chocolat - Sauce Caramel

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte  
Prix nets en euros, taxes et service compris*