



**Carte
du restaurant**



Antipasti



ASSORTIMENT D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE
ENTRÉE À PARTAGER 2/3 PERSONNES,
OU EN PLAT DE RÉSISTANCE POUR UNE PERSONNE :

(Tomate et Burrata di bufala, scamorza fumée, bresaola, jambon de San Daniele, assortiment d'aubergines, courgettes et poivrons marinés, tomates séchées, petits oignons confits, champignons en persillade, copeaux de parmesan)

25,00€



BURRATA SUR CRÈME DE TOMATES FRAICHES
basilic et pignons de pin

11,00€



JAMBON CRU À LA TRUFFE ET BURRATA

14,00€



AUBERGINE CROUSTILLANTE FAÇON BRUSCHETTA,
crème de mozzarella, tomate et jambon aux herbes,

12,00€



CHEESECAKE D'AVOCAT,
grissini au romarin et saumon mariné

12,00€



PALOURDES AU VERT,
vin blanc, ail, persil

14,00€

Taglieri



CHARCUTERIE ITALIENNE/MIXTE
(charcuterie et fromage)

Petite 15,00€

-

Moyenne 20,00€

-

Grande 25,00€

Insalate



AVE CÉSAR
mélange de salades à l'italienne, poulet croustillant, tomates cerise, burrata, croutons et copeaux de parmesan.

18,00€



PORTOBELLO
jambon cru, melon, burrata, tomates cerises
et copeaux de parmesan.

18,00€

Carpacci



CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES,
miel et pignons de pin

19,00€



CARPACCIO DE BŒUF
roquette et copeaux de parmesan

19,00€

NOS CARPACCI SONT SERVIS AVEC UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS

Pinse



ROBERTO B
tomate, burrata Pugliese, tomates pachino et basilic

16,50€



GINA L VÉGÉTARIENNE
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchées et petits oignons caramélisés au vinaigre balsamique

16,50€



ALBERTO S
Mozzarella, jambon blanc aux herbes, gorgonzola al mascarpone, courgettes en julienne et chapelure.

17,50€



SOPHIA L
Mozzarella, jambon de San Daniele, figues, poivrons, miel et noix

17,50€



TOTO
Mozzarella, jambon de San Daniele, roquette, champignons, parmesan.

17,50€



MONICA B.
Tomate, mozzarella, jambon de San Daniele, tomates confites, légumes grillés, petits oignons caramélisés, champignons, poivrons et copeaux de parmesan.

19,50€



MARCELO M.
Mozzarella, saumon fumé, courgettes, mozzarella crémeuse, œufs de lump, aneth et écorces d'agrumes.

19,50€

Allergènes : Se référer à la liste des allergènes en dernière page



Dolci

	TIRAMISU CLASSICO façon cappuccino	7,50€
	PANNA COTTA et ses fruits rouges	7,50€
	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR et amaretti	7,50€
	BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé	9,00€
	GRANDE PROFITEROLE À L'ITALIENNE aux fruits rouges, glace au mascarpone et chocolat chaud	11,00€
	COUPE DE GLACE ALL'AMARENA Glace aux griottes, griottes au sirop et chantilly+	7,50€
	COUPE AL LIMONCELLO Glace crémeuse au citron et son babà al limoncello	7,50€

Pasta

	LINGUINE À LA SAUCE DE TOMATES FRAICHES, BURRATA pugliese au basilic	16.50€
	LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFES NOIRES	17,50€
	LINGUINE AU GORGONZOLA ET JAMBON CRU	18,00€
	RAVIOLI NOIRS AU HOMARD, SAUCE AUX CREVETTES, saumon frais et fumé et curry	21,00€
	LINGUINE AU PESTO DE PISTACHES ET GAMBAS	21,00€
	LINGUINE AUX FRUITS DE MER À L'ENCRE DE SEICHE crevettes, poulpe, calamars, moules et palourdes	21,50€

Allergènes : Se référer à la liste des allergènes en dernière page



Risotti



RISOTTO D'ÉTÉ AUX ASPERGES,
saumon, basilic et yuzu

21,00€



RISOTTO AUX AGRUMES ET NOIX DE ST JACQUES

23,00€

Carne e Pesce



FILET DE BAR AU BEURRE BLANC CITRONNÉ,
câpres et basilic

22,00€



DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN,
sur une sauce de spianata

24,00€



POULPE GRILLÉ
mariné à l'huile d'olive, ail et romarin, écrasé de pommes de terre
aux olives et son aïoli

23,00€



MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ORANGE,
gingembre et coriandre

22,50€



SAUTÉ DE PORC AU PALOURDES,
et pommes sautées

21,00€

Cocktails



BLEND

Vodka Eristoff, curaçao, jus de Passion, limonade

9,50€



MARTINI FIERO TONIC

Martini Fiero, Schweppes

7,50€



MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, cassonade, rhum Bacardi Carta Blanca, eau gazeuse

9,00€



SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange.

9,00€



PURPLE NIGHT

Cointreau, jus de pomme, sirop de canne

8,50€



CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

8,50€



BRAMBLE

Gin Bombay Sapphire, jus de citron, cassonade, crème de mûre

8,50€



DUKE OF PINK

Champagne, armagnac, fraises, sirop de fraises

13,50€



EAU DE MER

Champagne, cointreau, curaçao bleu, sucre de canne, jus de citron

14,50€



PORNSTAR MARTINI

Vodka Grey Goose, vanille, liqueur de passion, jus de passion Demi fruit de la passion et Shot de champagne

14,50€

Allergènes : Se référer à la liste des allergènes en dernière page



Apéritifs

MARTINI Bianco, rosso, rosato	5cl	3,50€
RICARD	2cl	3,00€
TOMATE, PERROQUET, MORESQUE	2cl	3,20€
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	4cl	5,90€
GET 27	4cl	5,50€
BACARDI 4 AÑOS	4cl	5,00€

Boissons Fraîches

SIROP À L'EAU Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche		2.20€
LIMONADE		2.70€
DIABOLO		2.90€
JUS DE FRUITS Orange, pomme, ananas, tomate, abricot, ACE, fraise		3.50€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ		5.50€
 COCA COLA Zero, Light		3.50€
 ORANGINA Classique, orange sanguine		3.50€
 PERRIER		3.50€
SUPPLÉMENT TRANCHE		0.30€

Allergènes : Se référer à la liste des allergènes en dernière page



Informations Allergènes



CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES

Blé, semoule, épeautre, kamut, orge, seigle, avoine, malt, amidon de blé



ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

Tous les ovoproduits, albumine, globuline, livétine, vitelline



ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

Cacahuètes, huile d'arachide



MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

Graines, feuilles, fleur, huile, graines germées, poudre



CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

Crevettes, crevettes roses, crevettes grises, crabes, tourteaux, écrevisses, homards, gambas, araignées de mer.



CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

Pied de céleri, feuilles, graines, céleri-rave



LUPINS ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

Lupin, farine de lupin, graines de lupin



ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

Sulfites, E220 à 228, dioxyde de soufre, agents de sulfitage, acide sulfureux



LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT ET LACTOSE

Lait, caséine, petit lait, lactose, lactosérum



SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

Graines de sésame et de gingelly



FRUITS À COQUE ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUE

Amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland, pignons de pins



POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

Peuvent être présents dans les produits ethniques, les soupes, le surimi, les pizzas, les condiments, les arômes, etc.

MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

Palourdes, coques, moules, huîtres, escargots, bulots, calmars, coquilles Saint Jacques, pétoncles, praires, tellines, amandes de mer, couteaux, patelles, oursins.



SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

Albumine, farine, semoule de soja, lait de soja, noix de soja, germes, huile, soya, soybean, protéines de soja, edamame, tofu, lécithine de soja, protéines de soja, okara.