

IL RISTORANTE

sélection *gluten free ~ sans gluten*

ENTREES

Insalata verde	4,20 €
Salade de jeunes pousses, huile d'olive, vinaigre Balsamique, tomates confites, amandes grillées et copeaux de Parmesan.	
Carpaccio de Bœuf Frais	6,50 €
Fines tranches de bœuf cru, roquette et copeaux de Parmesan.	
Mortadella	4,20 €
Spécialité de la ville de Bologne : le grand saucisson assaisonné d'ail, de coriandre et de pistaches.	

PLATS

Risotto Primavera	13,60 €
Riz italien Carnaroli cuisiné dans un bouillon de légumes, pointes d'asperges vertes, fèves, pois maraîchers avec une touche de fromage Pecorino au poivre.	
Risotto aux noix de Saint Jacques & Gambas	18,50 €
Riz italien Carnaroli cuisiné dans un bouillon de légumes, noix de Saint-Jacques & gambas, romarin, Parmesan.	
Risotto Noir & Calamars	14,50 €
Risotto italien Carnaroli noir (à l'encre de seiche) et poêlée de calamars en persillade.	
Risotto Gorgonzola & Crème de truffe	14,90 €
Riz italien Carnaroli cuisiné dans un bouillon de légumes, fromage Gorgonzola fondant, crème de truffe et jambon blanc rôti aux herbes.	

Carpaccio de Bœuf Frais

Fines tranches de bœuf cru, roquette, tomates confites, copeaux de Parmesan.

~ Classico (champignons frais)	14,90 €
~ Verde (pointes d'asperges vertes, fèves et pois maraîchers).....	15,40 €

Accompagnement au choix pour le carpaccio : Tagliatelle sauce tomate, Pommes de terre au romarin, Caponata (mélange cuisiné de légumes du soleil), Haricots verts, Salade de jeunes pousses.

Tagliata de boeuf ~ 220 gr	16,20 €
Emincé de pièce du boucher grillée, accompagné de pommes de terre rôties au romarin et d'un mélange de jeunes pousses.	

Cesarona

Mélange de pointes d'asperges vertes, haricots verts, tomates confites, amandes effilées grillées et salade de jeunes pousses servis dans un croquant de Parmesan.

~ Salmone (avec poêlée de saumon et saumon fumé)	15,20 €
~ Prosciutto (au jambon blanc Rostello rôti aux herbes et ricotta)	13,90 €

Terre & Mer ~ Dos de cabillaud parfumé aux truffes	16,50 €
Dos de cabillaud servi sur un lit de risotto à la crème de truffe et accompagné d'une tuile de Pancetta croquante.	

DESSERTS

Intense chocolat	6,60 €
Mœlleux envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace à la confiture de lait.	
Panna Cotta à la vanille bourbon	5,90 €
Coulis au choix : fruits rouges, mangue ou Nutella.	
Kiwi-Detox	6,20 €
Smoothie de kiwi accompagné d'un sorbet au citron pressé. Une fin de repas légère et gourmande.	
Salade de fruits d'hiver	6,50 €
Salade d'ananas, mangue et kiwi, noisettes et graines de grenade, parfumée à l'orange et au Limoncello (composition de fruits aléatoire selon arrivage).	