

ENTRÉES

Involtini Speck // Involtini de Speck (jambon fumé) farcis au fromage de chèvre - 7,00 €

Prosciutto di Parma AOP // le véritable jambon de Parme affiné 16 mois de la Maison Gualerzi - 7,00 €

Mortadella di Bologna IGP de la maison Felsineo - 5,50 €

Caprese // Tomate et Mozzarella di Bufala - 7,00 €

Salumi italiani // Jambon de Parme AOP, Speck et Mortadella IGP - 6,00 €

PLATS

Genovese

Saumon mi-cuit, julienne de courgettes crues au pesto alla genovese, amandes effilées grillées, olives taggiasche, tomates cerises, salades trévisse & romaine - 16,50€

Risotto primavera

Risotto crémeux, accompagné d'asperges vertes, pois maraîchers, fèves et une touche de stracciatella (mozzarella crémée) - 14,80 €

Risotto aux gambas & citron confit

Risotto crémeux au parmesan, gambas en persillade de citron confit - 18,00 €

Tagliata de boeuf - 220 gr/env

Emincé de pièce du boucher, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, servi avec une petite salade verte et pommes de terre au romarin - 17,00

Ossobuco | la recette signature de Milan

Jarret de veau mijoté accompagné d'une touche de Gremolata (persillade italienne au citron confit) et d'un risotto - 18,80 €

Entrecôte au Gorgonzola 350 gr/env

Entrecôte, quenelle de crème de Gorgonzola servie avec une petite salade verte et pommes de terre au romarin - 23,50 €

Carpaccio fumé *

Fines tranches de boeuf fumé, champignons frais, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et pignons de pin torréfiés - 15,50 €

Carpaccio stracciatella *

Fines tranches de boeuf cru, tomates cerises, roquette, huile au basilic et stracciatella (mozzarella crémée) - 15,90 €

Pastrami façon Cipriani *

Fines tranches de boeuf rôti, mélange de fenouil, radicchio de Trévisse & roquette, copeaux de parmesan et sauce Cipriani - 16,50 €

* Accompagnement au choix : Pommes de terre au romarin, Salade de jeunes pousses, Caponata (Mélange cuisiné de légumes du soleil).

DESSERTS

Cheesecake al limone

Notre cheesecake maison au citron vert, coulis de fruits rouges et biscuits Amaretti - 7,00 €

Intense chocolat

Moelleux envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace caramel au beurre salé - 7,00 €

Mousse Cioccolato Nero maison 75% Tanzanie

La mousse au chocolat noir 75% origine Tanzanie avec éclats de noisettes - 6,60 €

Panna Cotta Rossa // Nera

Panna cotta maison à la vanille bourbon. Au choix: coulis aux fruits rouges ou ganache au chocolat noir - 6,00€

Pêche-Détox

Smoothie à la pêche blanche, basilic & bergamote accompagné d'un sorbet au citron pressé. Une fin de repas légère et gourmande - 6,40 €

Coppa Dama Bianca

Glace vanille, ganache chocolat noir, meringue et chantilly - 7,20 €

Coppa #27

Glaces chocolat et menthe, chantilly et Get 27 - 7,20 €

Coppa Limoni

Glace crème de citron, meringue, sirop basilic & bergamote et chantilly - 7,20 €

Coppa Tutti frutti

Sorbets mangue, ananas et griotte, coulis fruits rouges et fruits frais de saison - 7,20 €