

SÉLECTION SANS GLUTEN

#ILRISTORANTE

ENTRÉES

- Involtini Speck** // Involtini de Speck (jambon fumé) farcis au fromage de chèvre - 7,40 €
- Prosciutto di Parma AOP** // le véritable jambon de Parme affiné 16 mois de la Maison Gualerzi - 7,40 €
- Mortadella di Bologna IGP de la maison Felsineo** - 6,00 €
- Salumi italiani** // Jambon de Parme AOP, Speck et Mortadella IGP - 7,00 €

PLATS

- Risotto légumes d'hiver & Burrata**
Risotto aux légumes d'hiver rôtis et une touche de burrata - 15,50 €
- Risotto alla milanese aux gambas croccanti**
Risotto safrané et gambas lardées de spianata (charcuterie calabraise légèrement épicée) - 19,00 €
- Risotto Gorgonzola & pere**
Risotto crémeux à la poire, aux noix et au fromage Gorgonzola AOP - 15,50€
- Pièce du boucher au Gorgonzola- 220 gr/env**
Pièce du boucher grillée accompagnée d'une sauce au Gorgonzola, salade de jeunes pousses et pommes de terres au romarin - 18,00 €
- Ossobuco | la recette signature de Milan**
Jarret de veau mijoté accompagné d'une touche de gremolata (persillade italienne au citron) et d'un risotto - 20,00€
- Cabillaud à la truffe**
Cabillaud rôti servi avec un risotto à la crème truffée - 19,00 €
- Tartare de boeuf al tartufo**
Tartare de boeuf au couteau, lamelles de truffe aestivum, crème de mascarpone et tuile de Parmesan - 17,50
- Carpaccio**
Fines tranches de boeuf, champignons frais, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et pignons de pin torréfiés - 16,50 €
- Accompagnement carpaccio et tartare : Pommes de terre au romarin & salade de jeunes pousses.

DESSERTS

- Intense chocolat**
Moelleux envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace caramel au beurre salé - 7,50 €
- Mousse Cioccolato Nero maison 75% Tanzanie**
La mousse au chocolat noir 75% origine Tanzanie avec éclats de noisettes - 7,00 €
- Panna Cotta Rossa // Nera**
Panna cotta maison à la vanille bourbon. Au choix: coulis aux fruits rouges ou ganache au chocolat noir - 6,50€
- Tartare de mangue**
Tartare de mangue parfumé au yuzu, éclats de meringue accompagné d'un sorbet au citron pressé - 7,00 €
- Affogato al caffè**
Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace à la stracciatella et crème fouettée vanillée - 5,50€
- Coppa Bella Elena**
Glace vanille, poire pochée, ganache chocolat noir, crème fouettée vanillée - 8,00 €
- Coppa Amaretto**
Glaces au lait d'amande, à la vanille et au caramel au beurre salé, coulis de caramel et liqueur d'Amaretto, accompagnées d'un amaretto (biscuit italien) - 8,00 €

*Prix nets au 01/23 -

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » www.mangerbouger.fr

Janvier 23