

Sélection VÉGÉTARIENNE

INSALATA PRIMAVERA

Salade de fregola sarda (petites pâtes de semoule torréfiées sardes), crème de ricotta et citron, pointes d'asperges, courgettes et copeaux de Parmigiano Reggiano.

INSALATA PANZANELLA & BURRATA

Salade traditionnelle toscane à base de tomates, concombres, oignons rouges, croûtons légèrement aillés et olives, surmontée d'une onctueuse Burrata.

PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella.

Classica version classique. *Aglio* délicatement relevée à l'ail.

PIZZA 4 FORMAGGI

Provolone, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan.

Bianca sur sauce crémée. *Rossa* sur sauce tomate.

LINGUINE ALLA NERANO

La recette typique de la côte amalfitaine : crème de courgette, Provolone (fromage italien affiné au caractère marqué) et chips de courgette.

GIRASOLI AUBERGINE & TOMATE

Pâtes farcies à l'aubergine et à la tomate, servies sur un lit de crème de Scamorza (Mozzarella délicatement fumée), tomates cerises.

RISOTTO ASPARAGI

Risotto crémeux aux pointes d'asperges, copeaux de Pecorino Romano et une touche de menthe.

Sélection SANS GLUTEN

PIATTI

FILET CHATEAUBRIAND CHIMICHURRI À L'ITALIENNE*

Coeur de filet de boeuf grillé coupé façon tagliata, nappé de Stracciatella et d'une sauce chimichurri à l'italienne (basilic, origan, tomates confites, ail et vinaigre, légèrement relevée). Accompagné de pommes de terre au romarin. 180 gr/env.

TARTARE DE BOEUF TROPEA

Tartare de bœuf au couteau, pesto de poivrons, câpres, oignons rouges, roquette et une touche de crème de Ricotta.

TARTARE DE POISSON AMALFI

Tartare de lieu jaune, courgettes, amandes et olives, mariné avec une sauce vierge à la colatura di Alici (condiment de la côte amalfitaine, de caractère et aux notes marines subtiles).

RISOTTO ASPARAGI & GUANCIALE

Risotto crémeux aux pointes d'asperges & guanciale croustillant, copeaux de Pecorino Romano et une touche de menthe.

RISOTTO CRÈME DE PISTACCHIO & GAMBAS

Risotto onctueux à la pistache, gambas poêlées et zestes de citron vert.

DOLCI

PANNA COTTA

Panna cotta maison à la vanille bourbon.

Rossa coulis aux fruits rouges. *Nera* ganache chocolat noir.

INTENSE CHOCOLAT & NOISETTE

Fondant envoûtant au chocolat noir surmonté d'une boule de glace artisanale à la noisette 100% italienne.

TARTARE DI FRUTTI

Tartare de fruits frais de saison et sirop de basilic. Accompagné, au choix, de crème fouettée vanillée ou d'une boule de sorbet au citron pressé. Renseignez vous auprès de notre équipe !

GELATI

PARFUMS DE GLACE

Vanille, chocolat noir, stracciatella, pistache, caramel beurre salé, crème de citron, noisette 100% italienne.

Sorbets : Citron pressé, fraise, mangue.

COPPA CIOCCOLATO & AMARENA*

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, cerises Amarena et crème fouettée vanillée.

COPPA TUTTI FRUTTI*

Sorbets citron pressé, fraise & mangue, accompagnés d'un tartare de fruits frais de saison et d'un coulis de fruits rouges.

AFFOGATO AL CAFFÈ

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace pistache et de la crème fouettée vanillée.

*Les recettes de ces plats/desserts sont légèrement différentes dans nos restaurants de Metz & Nancy.