

Antipasti	Velouté de Courge, Noisette Grillée, Chips de Speck	9,50€
	Bruschetta Scamorza e Radicchio Confite	12,50€/15,80€
	Oeuf Mollet, Crème de Taleggio, Pain Grillé à l'Origan	12,00€
	Jambon Truffé	13,80€
	Jambon Truffé et Pecorino aux Truffes	15,90€
	Speck de Trentino IGP: jambon de montagne délicieusement fumé	12,00€
	Culaccia « Rossi » la meilleure partie du jambon cru de Parme	12,50€
	Assortiment de Charcuteries Italiennes à Partager	19,00€
	Antipasti de la Maison	19,00€
	Secondi e Pizza in Pala	Penne Di Bronte, Crème de Pistache, Speck et Roquette
Rigatoni Crema Tartuffon, Crème de Cèpes & Truffes Blanches		23,00€
Linguine d'Autunno, Courge, Gorgonzola et Pleurotes		17,80€
Caserecce alla Trapanese, Espadon, Aubergine, Menthe et Tomate Cerise		19,00€
Linguine Vongole		22,00€
Gnocchi Di Patate Al Ragu'		18,00€
Escalope de Veau à la « Milanese », Polenta Crémeuse		23,00€
Tagliata, Filet de Boeuf, Roquette, Parmesan et Balsamique		26,00€
Espadon Grigliato, Légumes Confits et Huile d'olive de Sicile		23,00€
Polpo all Luciana (selon arrivage)		23,00€
<i>Pizza in Pala Originale:</i>		15,00€
Tomates San Marzano Dop, Mozza di Bufala & Basilic		
<i>Pizza in Pala Gabriella:</i>	16,00€	
Crème de Lard Fumé & Jambon Truffé		
<i>Pizza in Pala Ciccio:</i>	15,50€	
Tomates San Marzano Dop, Speck de Trentino & Mozza Fior di Latte		
Formaggi e Dolci	Gorgonzola Dop 100 gr	7,50€
	Tiramisù Tradizionale	7,80€
	Cannolo, Ricotta et Copeaux de Chocolat	7,50€
	Gâteau Piémontais aux Noisettes et Citron	7,50€
	Poire Pochée au Marsala, Crumble Pistache	7,50€
	Café Gourmand Sélection des 3 Mignardises du Jour	8,50€

		12cl/75cl
Rosso	Primitivo IGT Puglia i Tratturi 2018 « Feudi di san marzano » Fruité, tannin souple	6,00 €/ 26,00 €
	Alido Rosso Toscano Sangiovese IGT 2016 « Renzo masi » Fruité, concentré et bien équilibré	6,80 €/ 28,00 €
	Chianti DOCG 2018 « Renzo masi » Consistant et structuré, tannins souples et harmonieux	34,00 €
	Barbera d'Asti DOCG 2017 Domaine Torrelli (Bio) Puissant, concentré et fruité	7,50 €/42,00 €
	Aglianico Del Vulture DOC 2018 Domaine Pipoli Agréable souplesse, une belle longueur	38,00 €
	Barolo DOCG 2013 « Casina Bric 460 » Puissant avec des tannins fins, grand cru	12,00 €/ 69,00€
Bianco	Cuvée Alido Valdicchiana Toscana DOC « Renzo masi » Fruité, aux arômes de fruits à pépins	6,00 €/26,00 €
	Pinot Grigio Terre Siciliane IGT 2018 « Fantini » Grande fraîcheur aromatiques	6,80 €/28,00 €
	Salike Vermentino DOC 2017 « Meloni » Aromatique, puissant et belle amertume	33,00 €
	Luma Grillo DOC 2018 « Cantina Cellardo » Vif, plein de fraîcheur	32,00 €
	Greco di Tufo DOCG 23017 « Vesevo » Vigoureux, minéral, longue persistance aromatique	54,00€
	Maddalena 2018 IGT Salina « Fenech » Chaleureux, nez intense	62,00€
Frizzante & Rosé	Côtes de Provence Aop Le Rouët « Coeur de Rouët » 2018	6,00 € / 30,00 €
	Brachetto del piemonte DOCG 2017 « Domaine Rovero » (Bio) Frais et léger	7,80 € / 41,00 €
	Piemonte Moscato d'Asti Dolce docg - Toso	7,50 € / 40,00 €
	Prosecco Val d'Oca- Treviso	7,50 € /40,00 €
	Moscato Di Noto, « Baroque », Rudini	8,80 € /10 cl
	Champagne Ayla aoc Brut	11,00 € / 72,00 €
Aperitivi Acqua	Spritz (Apérol, prosecco, limonade)	9,00 €
	Sparkling Limoncello ( Prosecco, limoncello, framboise)	7,50 €
	Americano ( Campari, martini rouge, eau gazeuse)	8,50 €
	Négroni (Gin, campari, martini rouge)	8,50 €
	Négroni sbagliato ( campari, martini rouge, prosecco)	8,50 €
	Martini Blanc, Rouge, Rosé	6,00 €
	Ricard	4,50 €
	Evian litre, Evian demi litre	5,00 € / 3,90 €
	Ferrarelle litre, Ferrarelle demi litre	5,00 € / 3,90 €
	Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Fanta 33cl, Tonic (25cl), Jus de fruit (25cl), Limonade 33cl	4,00 €
	Limoncello, amaretto, get 27, grappa	7,00 €
	Grappa supérieure Riserva Ruffino	10,00 €
Digestivi Caffé	Café Costadoro	2,00 €
	Thés, infusions	3,50 €