

ANTIPASTI

(LES ENTRÉES)

-ANTIPASTO MISTO

* CHARCUTERIES, LÉGUMES, MOZZARELLA DI BUFALA ET BÂTONNETS DE MOZZARELLA- 29€

-ANTIPASTO VENETO

* CALAMARS FRITS, LÉGUMES SAUTÉS, BURRATA, SAUMON GRAVLAX, ARTICHAUTS, BROCOLIS- 38€

-BURRATA PUGLIESE

* BURRATA, TOMATES, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE, PESTO ET BASILIC FRAIS 18€

-MOZZARELLA IMPANATA

* BEIGNETS DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC -13€

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX

* AVEC AVOCAT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CITRON- 18€

-LA PARMIGIANA

* AUBERGINES, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC -17€

-BRUSCHETTA CAPRESE

* PAIN GRILLÉ, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATES CERISES, ROQUETTE ET OLIVES -18€

-BRUSCHETTA MELANZANA

* TOMATES, AUBERGINES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESON, ROQUETTE -18€

-FRITTURA MISTA DI MARE

* FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS ET COURGETTES- 26€

-CARPACCIO DI MANZO

* CARPACCIO DE BOEUF AVEC ROQUETTE ET PARMESAN -19€

-CARPACCIO DI BRESAOLA

* AVEC DE LA STRACCIATELLA ET DE LA TRUFFE- 19€

-TARTARE SALMONE

* TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT- 18€

-PIZZETINE GOLOSE

* DÉGUSTATION DE 7 MINI PIZZAS- 17€
IDÉAL À PARTAGER

CARNI

(VIANDES)

- SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA

*ESCALOPE DE VEAU, AUBERGINE, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE GRATINÉE AU FOUR – 25€

- SCALOPPINA ALLA MILANESE

*ESCALOPE DE VEAU PANÉE, ACCOMPAGNÉE DE SPAGHETTI – 25€

- PICCATA AL TARTUFO

*ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME DE TRUFFE ET LAMELLES DE TRUFFE FRAÎCHE – 26€

- PICCATA AL LIMONE

*ESCALOPE DE VEAU AU CITRON – 24€

- FILETTO AL TARTUFO

*FILET DE BOEUF TENDRE À LA CRÈME DE TRUFFE ET LAMELLES DE TRUFFE PRÉPARÉES DANS SA SAUCE – 29€

- FILETTO PEPE NERO

*FILET DE BŒUF TENDRE TRANCHÉ DANS SA SAUCE AU POIVRE (NOIR ET BLANC) – 29€

- FILETTO VULCANICO

*FILET DE BŒUF 260 G PRÉPARÉ SUR UNE PIERRE VOLCANIQUE DEVANT VOUS, AVEC UNE SAUCE AU CHOIX – 32€

PRÉPARATION DE LA VIANDE DEVANT VOUS

- ENTRECÔTE ALLA PLANCIA

*ENTRECÔTE TRANCHÉE, ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES CERISES- 27€

- OSSO BUCO À LA MILANESE

*ACCOMPAGNÉ DE SON RISOTTO AU SAFRAN, CHAMPIGNONS ET PISTACHES – 28€

- CÔTE DE VEAU ALLA PLANCIA

*CÔTE DE VEAU AVEC SA CRÈME DE PATATE DOUCE- 25€

- POLPETTE DELLA NONNA

*BOULETTES DE VIANDE DE BŒUF FAÇON GRAND-MÈRE, MEZZI PACCHERI – 21€

TOUTES LES VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SEULE GARNITURE AU CHOIX :

- PÂTES AVEC LA MÊME SAUCE
- CAPONATA (LÉGUMES SAUTÉS À L'ITALIENNE)
- POMMES DE TERRE GRENAILLE
- PURÉE MAISON
- FRITES

PESCE FRESCO

(POISSONS)

- POLPO ALLA GRIGLIA

*POULPE GRILLÉ AVEC SA CRÈME DE PATATE DOUCE – 27€

- FILETTO DI ORATA (ALLA MEDITERRANEA)

*FILET DE DAURADE ACCOMPAGNÉ DE SA SAUCE AUX TOMATES CERISES, CÂPRES, OLIVES ET CARPACCIO DE POMMES DE TERRE – 27€

- SALMONE ALLA PLANCIA

*PAVÉ DE SAUMON FRAIS À LA PLANCHA AVEC SA SAUCE À L'AIL CITRONNÉE – 27€

- SANDROMARE

*SAINT-JACQUES, GAMBAS, SAFRAN ET CALAMARS SAUTÉS À LA SICILIENNE – 28€

- TONNO ROSSO

*STEAK DE THON ROUGE AVEC SAUCE AUX OLIVES ET CÂPRES À L'ITALIENNE – 28€

- SOLE MEUNIÈRE

*BELLE SOLE AVEC SA SAUCE MEUNIÈRE – 36€

TOUS LES POISSONS SONT SERVIES AVEC UNE SEULE GARNITURE AU CHOIX :

- PÂTES AVEC LA MÊME SAUCE
- CAPONATA (LÉGUMES SAUTÉS À L'ITALIENNE)
- POMMES DE TERRE GRENAILLE
- PURÉE MAISON
- FRITES

INSALATE E ZUPPE

(SALADES ET SOUPE)

(INSALATA / SALADES)

INSALATA DI POLPO

*SALADE DE POULPE ET POMMES DE TERRE — 21 €

INSALATA SANDRO

*SALADE VERTE, TOMATES CERISES, SAUMON FUMÉ, GAMBAS, AVOCAT ET POIVRONS — 21 €

INSALATA VEGETARIANA

*MÉLANGE DE LÉGUMES SAUTÉS À L'ITALIENNE ET MOZZARELLA DI BUFALA — 18 €

INSALATA CÉSAR

*SALADE VERTE, CROÛTONS DE PAIN, TOMATES CERISES, POULET PANÉ ET PARMESAN — 17 €

(ZUPPE / SOUPES)

ZUPPA DI VERDURE

*SOUPE DE LÉGUMES FRAIS, HUILE D'OLIVE, AIL, OIGNONS, SERVIE AVEC DES TOASTS — 19 €

ZUPPA DI PESCE

*MOULES, CALAMARS, CREVETTES, DAURADE, AIL, HUILE D'OLIVE, BISQUE DE POISSON, SERVIE AVEC DES TOASTS — 22 €

ZUPPA POMODORO

SOUPE DE TOMATES FRAÎCHES, OIGNONS, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET CÉLERI, SERVIE AVEC DES TOASTS AU FROMAGE - 17€

PASTA

(PÂTES)

- GNOCCHI VENETO

- *GNOCCHI, PESTO, COURGETTES, SAUMON FUMÉ, MOZZARELLA, TOMATES CERISES ET CRÈME DE PHILADELPHIA GRATINÉS AU FOUR – 23€

- MEZZI PACCHERI DUE SALMONE

- *CRÈME DE COURGETTE, TOMATES CERISES, SAUMON FUMÉ ET SAUMON FRAIS – 23€

- LASAGNA BOLOGNESE

- *LASAGNE AVEC SA SAUCE ROSÉE AU PARMESAN – 21€

- TAGLIATELLE AL PISTACCHIO

- *TAGLIATELLES, PESTO MAISON, BASILIC, PISTACHES, POULET ET STRACCIATELLA – 22€

- GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- *SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC ET STRACCIATELLA – 21€

- RIGATONI AL POLPO

- *SAUCE TOMATE, PESTO, CRÈME, POULPE ET GAMBAS – 25€

- SPAGHETTONI ALLA ROMANA

- *TOMATES JAUNES ET ROUGES ALL'ARRABBIATA, ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF ET MOZZARELLA DI BUFALA – 24€

- LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA

- *HUILE D'OLIVE, AIL, PERSIL, PALOURDES ET BOTTARGA – 25€

- LINGUINE SCAMPI

- *LANGOUSTINES ET SAINT-JACQUES, CRÈME LIQUIDE, AIL, TOMATES CERISES ET PERSIL – 26€

- LINGUINE DEL MARE

- *HUILE D'OLIVE, AIL, TOMATES CERISES, PERSIL, CALAMARS, GAMBAS, MOULES, PALOURDES, SAINT-JACQUES, POULPE – 29€

- LINGUINE VENETO

- *GAMBAS, LANGOUSTINES, GORGONZOLA, SAUCE ROSÉE – 28€

- RIGATONI AL FORNO

- *TOMATES, CRÈME D'AUBERGINE, CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPEAUX DE PARMESAN, ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF OU DE POULET, GRATINÉS AU FOUR – 24€

- RIGATONI ALLA NORMA

- *TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE, AIL, HUILE D'OLIVE – 20€

- RAVIOLI AL TARTUFO

* RAVIOLI FARCIS À LA TRUFFE, SAUCE AU PARMESAN – 24€

- SPAGHETTI ALLA BOLOGNAISE

* AVEC DES COPEAUX DE PARMESAN-22€

- CALAMARATA AL POLLO

* PÂTES, POULET, CHAMPIGNONS ET DE LA CRÈME DE PARMESAN – 20€

RISOTTOS

- RISOTTO BELLA VISTA

* COURGETTES, CREVETTES, ZESTE DE CITRON – 26€

- RISOTTO PESCATORA

* BISQUE DE FRUITS DE MER, AIL, GAMBAS, CALAMARS, PALOURDES, MOULES, PERSIL, TOMATES CERISES, PARMESAN – 27€

- RISOTTO TARTUFO

* CRÈME DE TRUFFE ET STRACCIATELLA – 26€

- RISOTTO VENETO

* PESTO FRAIS, PARMESAN, BURRATA ET PISTACHES – 24€

- RISOTTO MELANZANA

* CRÈME D'AUBERGINE, TOMATES, RICOTTA SALÉE, PARMESAN, MOZZARELLA ET POULET – 24€

NOS SPÉCIALITÉS

- TAGLIATELLE OU LINGUINE 4 FORMAGGI

* PÂTES PRÉPARÉES DANS LA MEULE DE PARMESAN (FLAMBÉES) – 29€

- TAGLIATELLE OU LINGUINE AL TARTUFO

* PÂTES PRÉPARÉES DANS LA MEULE DE PARMESAN AVEC DE LA TRUFFE FRAÎCHE (FLAMBÉES) – 29€

- FILETTO VULCANICO

* FILET DE BŒUF 260 G PRÉPARÉ SUR UNE PIERRE VOLCANIQUE DEVANT VOUS, AVEC UNE SAUCE AU CHOIX, SERVI AVEC DES PÂTES, UN JARDIN DE LÉGUMES OU DES POMMES GRENAILLES – 32€

PRÉPARATION DES PÂTES DEVANT VOUS

PIZZAS

PUTTANESCA

* SAUCE TOMATE, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN, AIL ET OLIVES — 14 €

MARGHERITA

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE 15 €

BUFALA

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO BASILIC ET HUILE D'OLIVE - 19 €

REGINA

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON, CHAMPIGNONS, BASILIC ET HUILE D'OLIVE — 18 €

VESUVIANA

* SAUCE TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PIQUANT, 'NDUJA, HUILE D'OLIVE — 18 €

VENETO

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AIL, THON, MOULES, CALAMARS, OLIVES ET CÂPRES — 22 €

MÉDITERRANÉENNE

* SAUCE TOMATE, THON, OIGNONS, OLIVES NOIRES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HUILE D'OLIVE — 20 €

CALZONE

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CUIT, RICOTTA, HUILE D'OLIVE — 20 €

PARMA-BURRATA

* SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, BURRATA, GRANA PADANO, HUILE D'OLIVE — 21 €

CONTADINA

* MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, ARTICHAUTS, HUILE D'OLIVE — 18,50 €

TRICOLORE

* PESTO AU BASILIC, CRÈME, TOMATES SÉCHÉES, STRACCIATELLA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HUILE D'OLIVE — 20 €

TARTUFO

* CRÈME DE TRUFFE, ROQUETTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, ET STRACCIATELLA — 23 €

CAPRA

* CRÈME DE RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE, MIEL, COPEAUX DE PARMESAN — 18,50 €

SALMONE

* CRÈME FRAÎCHE, SAUMON FUMÉ, CITRON — 19 €

4 FORMAGGI

* MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, TALEGGIO, GORGONZOLA — 19 €

MORTADELLA

* MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME DE PESTO, PISTACHE, MORTADELLA, MOZZARELLA DI BUFALA — 21 €

DOLCI

(DESSERTS FAITS MAISON)

- TIRAMISU

*SAVEURS AU CHOIX : CAFÉ / FRAISE / PISTACHE / NUTELLA – 10€

- PANNA COTTA

*AUX FRUITS ROUGES / PISTACHE / CARMEL / MIEL – 10€

- PROFITEROLES

*CHOUX MAISON, GLACE VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, AMANDES ET PISTACHES – 11€

- GELATI (GLACES)

*VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE, CITRON, CAFÉ, FRAMBOISE, CARMEL BEURRE SALÉ

1 BOULE – 3€

2 BOULES – 6€

3 BOULES – 8€

- TORTINO AL CIOCCOLATO

*MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR FERRERO ROCHER, AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE – 11€

- ASSIETTES DE FRUITS DE SAISON

POUR 1 PERSONNE – 10€

POUR 2 PERSONNES – 18€

POUR 4 PERSONNES – 26€

- BABA AL RUM

*BABA AU RHUM, CHANTILLY MAISON ET SHOT DE RHUM – 9€

- CAFÉ / THÉ GOURMAND

*AVEC DES PÂTISSERIES MAISON DU JOUR – 12€

- CRÈME BRÛLÉE AU CARMEL – 9€

- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE – 10€

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES (TTC)