

Les Entrées et Antipastis

- Bruschetta au Speck et scamorza, tomate fraîche et trait de pesto 8.50
- * Piadina au Jambon « Tartufo », crème de truffe, roquette, tomates confites... 14.50
- Focaccia à la crème d'artichauts, jambon de parme et copeaux de parmesan 9.50/ 13.50
- * L'antipasti « Salame e Formagio » légumes « alla grigliata » 16.00
- * L'antipasti XXL : Antipasti salame e formagio et mixte des entrées 28.00

Insalata

- Burrata des Pouilles, servis avec focaccia et tomates confites 9.50
- * Supplément avec copeaux de truffe blanche à l'huile 11.00
- Salade de seiches et rougets barbets cinnabare tièdes, 10.50/ 14.00
légumes croquants, parsemée de spaghetti froids et trait de pesto
- Salade Al Dente : 9.50/ 13.00
Salade, speck, poivrons grillés, croûtons, mozzarella et émincés de volaille parfumé à la crème de pesto
- Croustillant de chèvre à la tapenade sur lit de salade 11.00
Tranches de fromage de chèvre tartinées de tapenade et rôties dans une feuille de brick,

Pasta e Gnocchi

- Lasagna « Al Forno » 13.00
- Poulpe « alla Luciana » et Rigatoni 14.00
poultres cuisinés en sauce tomate, câpres et olives noires
- Gnocchis al pesto Genovese (pesto basilic) ou pesto rosso (tomates séchées) 13.50
- Gnocchis au speck sauce gorgonzola 13.50
- Gnocchis aux légumes rôtis et dés de mozzarella 13.50
- Fettucine au lapin confit et trait de pesto 14.00
Morceaux de lapin confit et lardons dorés à l'huile d'olives, oignons, carottes...
- Fettucine alla carbonara 14.00
Recette traditionnelle Italienne au Pécorino Romano, Guanciale et jaune d'œuf
- Fettucine au saumon fumé et crème d'épinards 13.50
- Rigatoni à la Perugina 13.50
Saucisse italienne légèrement relevée, cuisinée en sauce tomates

Nous pouvons vous proposer également des pâtes sans gluten

Nos Spécialités

- Spaghetti à la Poutargue et brunoise de courgettes 17.00
- Fettucine sauce aux cèpes et tranche de foie gras (bloc) 18.00
- Trofie à la crème de cèpes parfumée à la truffe, copeaux de truffe blanche à l'huile,
Et copeaux de parmesan 17.00
- Raviolis maison Saumon Poireaux, servis avec beurre citronné et ciboulette 16.00
- Raviolis maison aux quatre fromages (Parmesan, Ricotta, gorgonzola et mascarpone)
servis avec copeaux de parmesan et tomates confites 16.00
- Spaghettis poêlés au scampi et au citron 17.00
Poêlée de scampi et courgettes, déglacée au citron, tomates cerises, trait de pesto
- Spaghettis poêlés Aglio e Peperoncino 15.00

Nos Viandes

- Tagliata de bœuf à la Florentine 18.00
Pièce de bœuf mariné au vinaigre balsamique, huile d'olives et ail, poêlée saignante
Et servie sur un lit de roquette et copeaux de parmesan
- Piccata de Veau au citron et speck et Fettucine 17.00
Ecalope de veau émincée, poêlée avec du speck, déglacée au citron légèrement crémée
- Osso Bucco de veau à la Milanaise et sa gremolata 18.00
Accompagné de spaghetti

Dolce

- Tartare de fruits frais de saison 6.00
- Panna Cotta au Caramel et chocolat fondu 6.50
- Vacherin « Express » à la Châtaigne de Collobrières 7.00
Glace châtaigne, éclat de meringue, brisures de marrons glacés et chantilly
- Tiramisu au café et parfumé au marsala 7.00
- * La Sorrentine 7.00
Baba au rhum bouchon (spécialités du golf de Naples), glace vanille et Rhum-raisins, et Amarena
- Pannetone perdu et boule de glace rhum-raisin 6.50
- Fondant au chocolat cœur praliné et graines de praline, crème anglaise 7.00
- Nougat glacé maison (fruits confits, pistaches, amandes, pignons) 7.00
- Affogato al Café (glace vanille, café chaud et chantilly) 6.50
- * Coupe Limoncello (sorbet citron arrosé de Limoncello) 7.00
- Coupe de glaces et sorbets (2 boules au choix) 5.00
 - Glaces : Vanille, café, chocolat, châtaigne, pistache, rhum-raisins, caramel beurre salé
 - Sorbets : Citron, framboise, poire, orange
- * Café Gourmand du Jour 7.00
- * Assiette de Fromages Italiens 7.00

Aperitivo et Cocktails

Le Martini ou Campari spumante (25cl)	6.50 €	Kir Framboise ou pêche (8 cl)	4.50€
L'Apérol Sprit'z, comme à Venise (25 cl)	6.50 €	Le Pêché Mignon (25 cl)	6.50 €
Le Martini Fiero Sprit'z (25cl)	6.50 €	Cocktail très apéritif, à base d'alcool de pêche, vodka, Curaço, jus de litchi	
Américano Maison (6cl)	5.00 €	Cocktail Paradisio (12cl)	4.00 €
Le Bellini (25cl)	6.50 €	Pago Tropical et trait de grenadine	
Nectar de pêche et Prosecco			

Nos Boissons

Bières Pression (25 cl)	4.20 €	Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	3.50 €
Morelli ou Affligem		Schewppes Indian tonic (25 cl)	3.50 €
Martini (blanc ou rouge, 6 cl)	4.20 €	Bitter San Pellegrino (10cl)	3.50 €
Marsala (œuf ou amandes) (6 cl)	4.00 €	Orangina (25cl)	3.60 €
Americano Maison (6 cl)	5.00 €	Jus de Fruits (20 cl)	3.50 €
Pastis : ricard (3 cl)	3.50 €	(exotique, orange, ACE, ananas, fraise, litchi, pêche)	
Whisky (4 cl)	4.80 €		
Jack Daniel's (4 cl)	5.80 €	Café, Déca	1.90 €
Digestifs (4 cl)	5.80 €		
(Limoncello, Grappa, Amaretti, Set...)			

Nos Eaux

Eau minérale filtrée « Al dente » (litre)	2.80 €	San pellegrino (1/2 litre)	3.00 €
Eau pétillante filtrée « Al Dente » (litre)	2.80 €	Badoit rouge (33 cl)	3.20 €
Orezza (litre)	5.00 €	Aqua Panna (70 cl)	3.8 0€
San pellegrino (litre)	4.00 €		

Nos Formules

Menu Express tous les midis 13.80 €

Avec Plat du Jour 15.80 €

Plats au choix :

- Rigatoni à la Saucisse Italienne
- Salade Al Dente
- Gnocchi al pesto Rosso
- Focaccia Artichauts, Jambon de Parme et copeaux Parmesan
- Fettucine Saumon fumé et crème d'épianrds
- Plat du Jour

Desserts au choix :

- Tartare de fruits frais
- Fondant chocolat cœur praliné
- Panna Cotta Caramel
- Glace deux boules

Menu Complet Midi et Soir

23.50 €

- Une Entrée au choix
(sauf marquée d'une *)
- Un plat de pasta o gnocchi
Supplément spécialités et viandes
- Un dessert au choix
(sauf marqué d'une *)

Menu Enfants

10.00 €

- Fettucine sauce bolognaise
ou
- Ravioles de Romans
- Boule glace ou fondant Choco
- Sirop