

# La Tavolina

## Piatti Freddi

<b>Insalata La Tavolina</b> ●	16,00€
<i>Salade tomate fraîche et confites, burrata, jambon truffé, champignons et huile de truffe</i>	
<b>Insalata Cesar</b> ●●●●	16,00€
<i>Salade, tomates, oignons rouges, croûtons, pétales de parmesan, poulet pané, chips pancetta, œufs pochés, sauce Caesar</i>	
<b>Insalata de chèvre chaud</b> ●●	16,00€
<i>Salade, tomates, oignons rouges, olives, éclats de figue séchées, oignons frits, toasts de chèvre affiné</i>	
<b>Carpaccio di manzo</b> ●●	18,00€
<i>Fines tranches de bœuf assaisonné avec pesto et parmesan, roquette et tomates, servi avec ses frites maison</i>	
<b>Tartare di manzo all'italiana</b> ●●●	19,00€
<i>Tartare de boeuf coupé aux couteaux, tomates confites, échalotes hachés, comichon hachés, parmesan, pesto, sauce Tartare, jaune d'œufs, accompagné d'une Salade composée et frites maison</i>	
<b>Tartare de thon</b> ●	19,00€
<i>Thon, mangue, avocat, échalotes, citron, huile d'olive, coriandre fraîche</i>	
<b>Tomates Mozzarella</b> ●●	13,00€
<i>Tomates, burrata, anchois, câpres, olives et pesto</i>	

## Pizze

Base commune : (allergènes : ●●)

<b>Margherita</b>	15,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, burrata, olives à la grecque, pesto</i>	
<b>Napolitaine</b>	15,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, anchois, câpres, olives à la grecque</i>	
<b>Regina</b>	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, champignons frais, jambon cuit aux herbes, olives à la grecque, origan</i>	
<b>Cannibale</b> ●	17,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, viande hachée de boeuf, spianata piccante, œufs, oignons rouges</i>	
<b>Gustosa</b>	17,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, burrata, pesto, jambon cru, roquette, tomates cerises, olives à la grecque</i>	
<b>Peperoni</b>	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, spianata piccante, poivrons, olives à la grecque</i>	
<b>Végétarienne</b>	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate aromatisée, aubergines cuites, champignons, tomates cerises, oignons rouges, roquette, olives à la grecque</i>	
<b>5 fromages</b>	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, scamorza, parmesan, olives à la grecque</i>	
<b>Chèvre miel</b> ●	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, bûche de chèvre émietté, chèvre affiné, miel, pignons de pin, olives à la grecque</i>	
<b>Tartuffata</b>	17,00€
<i>Mozzarella fior di latte, jambon cuit aux truffes, moliterno à la truffe, oignons rouges, huile d'olive à la truffe, olives à la grecque</i>	
<b>Salmon</b>	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, tranches de saumon fumé, citron, olives à la grecque</i>	
<b>Calzone</b> ●	16,00€
<i>Mozzarella fior di latte, sauce tomate cuisinée, jambon cuit, champignons frais, œufs, accompagnée de salade verte</i>	
Supplément Burrata et jambon de Parme	4€
Autres suppléments	2€

## Risotto

<b>Risotto de tentacules de poulpes</b> ●●●	23,00€
<i>Risotto de poulpes crémeux au parmesan</i>	
<b>Risotto de gambas</b> ●●●	23,00€
<i>Gambas rôties, Risotto crémeux parmesan</i>	

## Paste

<b>Carbonara dall'italia</b> ●●●	16,00€
<i>Pecorino, jaune d'œufs, parmesan, guanciale et pancetta légèrement crémée</i>	
<b>Palourdes à la cetara</b> Possibilité à la crème ●●●	18,00€
<i>Palourdes rissolées à la poêle, pesto, vin blanc agrémenteur d'une sauce tomate</i>	
<b>Bolognese</b> ●●	16,00€
<i>Sauce tomate cuisinée avec oignons, carottes, viande de boeuf hachés fraîches</i>	
<b>Légumes du soleil</b> ●●●	17,00€
<i>Ratatouille, burrata, pesto</i>	
<b>Raviole aux 4 fromages</b> ●●●	19,00€
<i>Ravioli avec sa sauce chèvre</i>	
<b>Gnocchi à la crème de pesto</b> ●●●	16,00€
<i>Gnocchi, Sauce à base de crème, pesto, basilic, tomates cerises</i>	

## Menu Bambino 12,00€



### Plat au choix

Pizza jambon fromage, steak haché frites, tenders frites, pâte sauce au choix



+



### Dessert au choix

1 boules de glace, mousse nocciolata, salade de fruit frais

## Antipasti à Partager

<b>Pain à l'ail</b> ●●	6,00€
<i>Pizza au pesto</i>	
<b>Bruschetta Tavolina</b> ●●	13,00€
<i>Burrata, tomates confites, jambon à la truffe, roquette et huile fumé</i>	
<b>Bruschetta napolitaine</b> ●●●●	13,00€
<i>Anchois, burrata, tomates séchées, tomates fraîches, roquette et pesto</i>	
<b>Bruschetta saumon</b> ●●●●	12,00€
<i>Saumon fumé, sauce Tartare, tomates cerises et roquette</i>	
<b>Focaccia gourmet</b> ●●	13,00€
<i>Figues séchées, jambon cru, straciatella, roquette, tomates fraîches</i>	

## Second Parti

<b>Entrecôte d'environ 250gr</b> ●	25,00€
<i>Entrecôte, copeaux parmesans, accompagné d'une Salade et frites maison</i>	
<b>Magret de canard entier</b> ●	25,00€
<i>Magret de canard et sa gastrique au vinaigre balsamique accompagné d'une Salade et frites maison</i>	
<b>Escalope de poulet à la milanaise</b> ●●●●	22,00€
<i>Escalope de poulet, pané accompagné de linguine sauce tomate napolitaine et pesto</i>	
<b>Burger La Tavolina</b> ●●●●	19,00€
<i>Pain, steaks haché, gorgonzola, tomates, pancetta, oignons rouges, sauces Béarnaise. Accompagné de frites maison et salade</i>	
<b>Mi-cuit de thon sashimi</b> ●●	21,00€
<i>Thon sashimi avec une réduction de vin Nero d'Avola et sa figue confite</i>	
<b>Seiches à la Plancha</b> ●●	21,00€
<i>Seiche entière nettoyée, Huile d'olive, ail, persil frais, jus de citron et son aioli maison</i>	

## Desserts

<b>Tiramisu traditionnel</b> ●●●	8,00€
<b>Tiramisu inspiré</b> ●●●	8,00€
<b>Panna cotta</b> ●	8,00€
<b>Mousse nocciolata</b> ●●●	8,00€
<b>Café gourmand</b> ●●●	10,00€
<b>Moelleux chocolat</b> ●●●	8,00€
<b>Brioche perdu de La Tavolina</b> ●●●	8,00€
<b>Profiteroles</b> ●●●●	9,00€
<b>Salade de fruits</b> Fruits de saison	8,00€

