

<i>Antipasti à Partager</i>	
Bruschetta Napoletana	8.00€
tranche de pain de campagne grillée, tomates, salade, anchois marinés, olives, mozzarella Di Bufala Allergènes : lait, sulfites, gluten	
Bruschetta Nordica	8.00€
tranche de pain de campagne grillée, salade, concombre, saumon mariné au citron et à l'huile d'olive, anchois marinés, olives Allergènes : gluten, poisson, sulfites	
Tagliere di salumi d'Italia	7.00€
Planche de charcuteries Italiennes en assortiment Allergènes : gluten	
Tagliere della mare	14.00€
sépiens marinés en persillade et à l'huile d'olive, crevettes, anchois marinés au citron, moules marinées au vinaigre de framboise, palourdes au pesto Allergènes : mollusque, lait, gluten, sulfites	
Assiette Italienne	8.00€
aubergines rôties au four surmontée de sa mozzarella Burrata, tomates séchées et son pesto Allergènes : lait, sulfites	
Farandole de charcuteries Italienne	14.00€
(Planche de charcuteries Italiennes en assortiment) Allergènes : gluten	
Tagliere di Formaggi	13.00€
(Planche de fromages Italiens) Allergènes : lait, gluten	
La Poêlée de moules et palourdes au Pesto façon Brasucade	10.00€
Allergènes : mollusque, lait, sulfite	

Menu Bambino 12€

Pizza Jambon Fromage ou steak haché, frites
ou Tagliatelles bolognese

Mousse au chocolatou Mœlleux au chocolat ou Glace 1 boule ou Salade de fruits

<i>Plats</i>	
Pièce de bœuf du Boucher(env. 250qrs)	23.50€
découpée par le chef, accompagnée de ses frites maison et d'une salade composée Allergènes : sulfites, fruits à coque	
Les Gambas persillées	19.00€
accompagnées de ses Tagliatelles fraîche et son aïoli léger Allergènes : lait, gluten, sulfites	
Escalope de veau alla Parmiggiana	21.00€
escalope de veau panée et rôtie au four surmontée d'aubergine, de parmesan et de mozzarella, servie avec ses Papardelles à l'huile d'olive Allergènes : lait, gluten, sulfites	
Le steak de thon ou bonite selon arrivage	21.00€
accompagné de ses légumes d'été sautés Allergènes : sulfites	
Le pavé de saumon rôti au four	19.00€
sur ses linguines au pesto, tuile de parmesan Allergènes : gluten, lait, poisson	
Burger Tavolina	18.00€
Pain maison, steak haché de bœuf surmonté de mozzarella di bufala, de pesto et d'oignons rouges, accompagné de frites maison et d'une salade composée Allergènes : gluten, sulfites, lait	

<i>Pizze</i>	
Margherita	13.50€
Fior di latte, sauce tomate cuisinée, mozzarella burrata, olives marinées à la Grecque, pesto Allergènes : gluten, lait, sulfites	
Regina	14.00€
Fior di latte, sauce tomate cuisinée, champignons frais, prosciutto cotto Sorrentino, olives marinées à la Grecque, origan Allergènes : gluten, lait, sulfites	
Gustosa	15.00€
Fior di latte, sauce tomate cuisinée, mozzarella di bufala, roquette, prosciutto crudo di Parma, tomates cerises, olives marinées à la Grecque, pesto Allergènes : gluten, lait, sulfites	
4 Formaggi	14.50€
Fior di latte, Taleggio, Scamorza fumée, Parmesan, Gorgonzola, olives à la Grecque Allergènes : gluten, lait, sulfites	
Pizza à composer	
1 base plus 3 ingrédients au choix	14.00€
1 base plus 4 ingrédients au choix	15.00€
Ingrédients supplémentaires	1.50€
Base rouge ou base blanche	
<u>Ingrédients :</u> <u>fromages :</u> Mozzarella Di Bufala, Mozzarella burrata, Pecorino Romano, Parmiggiano Réggiano, Gorgonzola, Moliterno aux truffes, Taleggio, Chèvre affinés, Chèvre buche émiétée	
<u>Charcuteries et viandes :</u> Steak haché, Pancetta, Jambon de Parme 24 mois séchage, Jambon cuit aux herbes, Coppa stagionata, Speck fumé, Spianata Piccante, Poulet au pesto, œuf	
<u>Poissons :</u> Saumon, anchois au sel, crevettes, seiches, moules, palourdes, anchois marinés au citron, crevettes	
<u>Herbes/fruits secs/Huile aromatisée :</u> Oriqan, Basilic,	

<i>Paste 14.50€</i>	
<i>Tipo</i>	
Tagliatelles fraîches - Bombardini	
 	
<i>E Salse</i>	
Carbonara d'Italia	Bolognese
Véritable recette traditionnelle, montée à l'œuf et sans crème fraîche, avec de la Pancetta et de la Guanciale, sans oignons ni vin blanc Allergènes : lait, œuf, gluten	Sauce tomate cuisinée avec des oignons, des carottes, du céleri, du vin rouge, du haché de bœuf et de porc Allergènes : sulfite, céleri
Sicilienne	Pesto, tomates et chèvre
Sauce à base de légumes d'été en sauce tomate, et agrémentée d'une mozzarella Burrata Allergènes : lait, gluten	Sauce à base de crème au pesto, chèvre fondu et morceaux de chèvres affinés, tomates confites Allergènes : lait, gluten, fruits à coque
Vongole	
Palourdes rissolées à la poêle avec une persillade fine, et déglacées au vin blanc, et agrémentées d'un pesto léger Allergènes : mollusque, lait, gluten	

<i>Dessert</i>	
Tiramisù caffè tradizionale	8.00€
Crème aux œufs montés au mascarpone sucré et assaisonnée d'amaretto, biscuits cuillères imbibés de café Allergènes : lait, œuf, gluten, sulfites	
Panna cotta vanillée et sa compotée maison du moment	7.00€
Allergènes : lait	
Dessert della settimana	7.50€
A sélectionner sur notre ardoise Allergènes : gluten, œuf, sulfites, lait	
Caffè Gourmet	8.00€
Assortiment de verrines et mignardises accompagnées de son café Allergènes gluten, œuf, sulfites, lait	
Assortimento di dessert mignon per due	14.00€
Assortiment de mignardises sucrées et de verrines à déguster à deux Allergènes : gluten, œuf, sulfites, lait	
Tagliere di formaggi	7.00€
Assortiment de 3 fromages Italiens Allergènes : lait	

<i>Gelati 8.00€</i>	
Dame blanche	Tutti Frutti
Glace vanille, coulis chocolat, Chantilly	
Sorbet citron/fraise/manque, fruits frais, Chantilly	
Italiano	Tiramisù
Glace noisette, glace Tiramisù, glace nougat, miel, noisettes, Chantilly	
Colonnello	3 boules au choix et Chantilly
Sorbet Limocello, liqueur Limocello	
vanille, chocolat, fraise, nougat, tiramisù, noisette, limocello, citron, lamponne, menthe chocolat, manque	

<i>Caffetteria</i>	
Caffè Lavazza espresso 220€	Thé ou infusion 3.00€
Caffè lungo 220€	à choisir dans notre sélection
Caffè ristretto 220€	jardin d'Asie
Caffè latte 3.00€	
Caffè cappuccino 3.50€	
	

Prix nets service compris