

NOS FORMULES*

Laura — 42€ = Entrée, pâte. / **Vanessa** — 49€ = Entrée, plat.
Dom — 53€ = Entrée, pâte, dessert. / **Jeremy** — 60€ = Entrée, plat, dessert.
Uniquement le midi : **Eva** — 33€ = Pâte, dessert. / **Rose** — 40€ = Plat, dessert.
(*) Deux services minimum. Un seul paiement par table.

À PARTAGER

Assiette apéritive : Charcuteries et fromages italiens, antipasti (1, 2, 3)
— 21€ (2 pers.) / 38€ (4 pers.) —

ENTRÉES : 20€

Croquettes de poulpe et chorizo, mayonnaise de gambas (6, 1, 2, 3, 5)
Tartare de bœuf charolais, pesto de pistache, sablé au parmesan (1, 2, 7)
Tataki de thon, crème de wasabi, vinaigrette à la mangue (9, 13)
Poulpe rôti, humus de pois chiche, vinaigrette à l'ail noir (6, 14)
Vitello tonato, câpres frites, roquette (3, 4, 13)
Poêlée de scampis aux 7 épices, miel d'acacia, herbes fraîches (5)
Fondus au parmesan (1, 2, 3)
Entrée du moment

PÂTES : 23€

Rigatoni N'duja (saucisse piquante de Calabre) et crème de mascarpone (1, 2, 12, 9)
Linguini Vavou : courgette, aubergine, tomates cerises, roquette (1)
Rigatoni au pesto de pistache et mortadelle grillée (1, 7, 2)
Linguini aux vongoles (+4€) (1, 6)
Linguini aux scampis, tomates cerises et basilic (+2€) (1, 2, 3)
Rigatoni au ragoût : blanc et romarin ou tomate (1, 2, 3)
Tagliatelles au poulet rôti, courgettes, champignons de Paris (1, 2, 3)
Rigatoni all'arabiata (1)
Rigatoni à la crème de truffe et parmesan (+3€) (1, 2, 3)
Pâte du moment

PLATS : 30€

Osso Buco de veau, tagliatelles fraîches, gremolata (1, 2, 3, 9, 12)
Tagliata d'entrecôte Black Angus, roquette, tomates, parmesan, vieux balsamique +5€ (2, 10)
Filet de canard rôti, jus pomme-cassis, haricots verts, palet de pommes de terre (2, 9)
Suprême de volaille jaune au parmesan, flan de courgette, jus au romarin (2, 4, 1)
Mi-cuit de thon, caponata, fregola (4, 9, 12)
Ballotine de cabillaud aux éclats de homard, petits légumes, émulsion franciacorta (+2€) (4, 5, 1, 2, 3, 12, 9)
Croustillant de ris de veau, purée de jeunes oignons, garniture de légumes, jus réduit + 6€ (1, 2, 3, 9)
Suggestions de plats de viande et poisson du jour selon le marché (+3€)

DESSERTS : 11€

Tiramisu (1, 2, 3)
Moelleux au chocolat, coulis framboise et glace vanille (+3€) (1, 2, 3)
Sabayon prosecco (min. 2 cvts) (3, 9)
Fromages Italiens (+3€) (2)
Irish coffee / Espresso martini (2, 9)
Colonel : Sorbet citron, vodka (9)
Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat (1, 2, 3, 7)
Coupe Amarena (2)
Dessert du moment

BOISSONS

Softs & Bières (verre/bouteille) de 3,5€ à 7€ & de 4€ à 6€
Alcools & vins (verre/bouteille) de 6,5€ à 14€ & de 37€ à 129€
Thés & Cafés de 3,5€ à 11€

