

Carte italienne

~ À partager pour accompagner l'apéritif 19,50€ ~

Tagliere froide charcuterie & fromages : jambon de Parme, jambon cuit, rosette, straciatella, pecorino, accompagnée d'une focaccia chaude à l'huile d'olive et romarin

Entrées

<i>Assiette caprese : tomates de saison, mozzarella fiordilatte, basilic, huile d'olive du domaine</i>	12,90€
<i>Carpaccio di manzo : bœuf finement tranché, huile d'olive, roquette & copeaux de parmesan</i>	15,90€
<i>Prosciutto e melone : chiffonnade de jambon de Parme affiné sur un lit de melon de Cavaillon Bio</i>	12,90€
<i>Antipasti : légumes de saison marinés à l'huile d'olive et balsamique (courgettes, poivrons, aubergines, tomates)</i>	11,90€

Plats

<i>Parmigiana di melanzane : aubergines fondantes, sauce tomate maison, mozza fiordilatte, parmesan gratiné</i>	21,50€
<i>Insalata di polpo : salade de poulpe froid mariné aux agrumes, légumes croquants, écrasé de pommes de terre chaude au persil</i>	25,50€
<i>Vitello tonnato : veau cuit basse température, sauce crémeuse au thon, câpres de Sicile & huile d'olive</i>	24,70€
<i>Rigatoni alla carbonara : pasta al dente, guanciale sauté, pecorino romano, jaune d'œuf & sauce parmesan</i>	19,90€
<i>Scaloppine al burro e salvia : escalope de veau infusée au beurre et à la sauge avec pommes grenailles (20 min de cuisson)</i>	24,70€

Fromages & Desserts

<i>Assiette de fromages italiens</i>	8,90€
<i>Gelati italiani (2 boules au choix)</i>	7,00€
<i>Pavlova aux fruits de saison : meringue légère, crème fouettée et fruits frais</i>	9,50€
<i>Affogatto al caffè 2 boules glace vanille arrosées au café expresso chaud, liqueur Amaretto</i>	8,50€
<i>Zuppa inglese : coupe de crème chocolat & crème anglaise façon tiramisu avec génoise fondante</i>	10,50€

Menu bambini 14,50€

*Gnoccchetti sardi : jambon & parmesan
2 boules de glace au choix*

