

Carte italienne

Entrées

<i>Assiette caprese : tomates de saison, mozzarella fiordilatte, basilic, huile d'olive du domaine</i>	12,90€
<i>Carpaccio rucola pomodorini : 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€
<i>Carpaccio de courgettes marinées au citron et basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan & pignons de pin torréfiés</i>	11,50€

Plats

<i>Burger italo-comtois : steak haché, mozzarella fondante, tomates séchées, roquette, comté gratiné, sauce basilic à l'huile d'olive & pommes grenailles</i>	18,50€
<i>Poulpe aux agrumes : tendres cubes 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 & légumes de saison</i>	24,70€
<i>Rigatoni alla carbonara : pasta al dente, guanciale sauté, pecorino romano, jaune d'œuf & sauce parmesan</i>	19,90€
<i>Linguine al pesto : pesto maison, basilic du potager, huile d'olive du domaine & pignons de pin</i>	17,50€

Fromages & Desserts

<i>Assiette de fromages italiens : scamorza fumé, parmigiano, pecorino sardo</i>	8,90€
<i>Assiette de fromages italo-comtois à partager : assiette italienne + comté affiné 24 mois, morbier, chèvre</i>	15,50€
<i>Gelati italiani (2 boules au choix) & chantilly : pistacchio, nocciola, stracciatella, chocolat, vanille</i>	7,00€
<i>Tiramisu chocolat</i>	9,50€
<i>Affogatto al caffè 2 boules glace vanille arrosées au café expresso chaud, liqueur Amaretto</i>	8,50€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9,90€

Menu bambini 14,50€

Gniocchetti sardi : jambon & parmesan
2 boules de glace au choix

