

Menu Pane e Focaccia

Entrée:

- La Parmigiana Light alla Provola: €16.00**
Parmigiana d'Aubergines au Four, Sauce de Tomate, Basilic et Colatura de Provola Fumée
- Le Mozzarella in Carrozza Zucca e Scampi €16.50**
Mozzarella Panée et Frite farcie avec Potiron et Scampi
- Il Carpaccio di Mare €18.00**
Carpaccio de Poulpe à la Citronette avec Celeri Frais, Pomme de Terre et Persil
- Il Carpaccio di Manzo €17.00**
Carpaccio de Boeuf, Sauce à la Truffe, Noisettes Grilles, Roquette et Flocons de Provolone Valpadana
- Il Tagliere di Salumi €15.00**
Selection de Charcuterie 100% Italienne
- Burratina e Caponata €16.00**
Burratina Fumée, Feuilles de Pain Croustillantes et Caponata Sicilienne
- Quasi una Caprese €15.00**
Mozzarella di Bufala D.o.P, Gazpacho de Tomates Cerises et Basilic
- Antipasto della Casa (pour 2 personnes) €25.00**
Antipasti Mixte Selon la Fantasia du Chef

Pasta :

- Trofie agli Scampi €19.50**
Trofie avec Sauce au Safran, Scampis, Courgettes et Persil
- Le Tagliatelle ai Funghi €18.50**
Tagliatelle aux Champignons de Bois, Saucisse de Norcia, Noix et Saugé

I Ravioli al Tarufo**€20.00**

Ravioli farcis avec Ricotta et Truffe à la Crème parfumée à la Truffe et Copeaux de Parmigiano Reggiano

Le Strascinate alle Cime di Rapa**€18.50**

Strascinate avec Cime de Navet, Tomates Cerises, Anchois, Piment et Cacioricotta Fumée

Il Risotto alla Zucca**€18.00**

Riz Carnaroli au Potiron, Gorgonzola D.o.P et Crumble des Amaretti

La Lasagna di Stagione**€17.50**

Lasagna Fraiche à la Crème de Radicchio, Bechamel, Scamorza Fumée et Speck

Spaghettono all'Amatriciana di Tonno**€18.50**

Spaghettono avec Sauce Tomate, Oignon, Thon et Pecorino Romano

Viande et Poisson :**Lo Spiedino Messinese****€22.00**

Brochette Fantaisie de Roulade de Bœuf farcis au Chapelure Aromatisé, Joue de Porc et Poivrons Croquants

Il Polpo Croccante**€25.50**

Poulpe Panée sur Crème de Cime de Navet, Purée aux Crottes, Tomates Cerises Confit et Chips de Pomme de Terre Douces

La Tagliata di Manzo**€25.00**

Tagliata de Boeuf, Roquette, Copeaux de Parmigiano Reggiano et glacage de Vinaigre Balsamic

L'Entrecote ai Funghi**€28.00**

Entrecote de Bœuf avec Sauce demi-glace et Champignons de Bois

Il Filetto di Orata alla Pizzaiola**€23.00**

Filet de Dorade en Sauce Tomate, Oignon, Piment et Olives Noires en Poudre

L'Agnello alle Erbe

€27.00

Cotelettes d'Agneau aux Herbes Aromatiques avec Oignons Rouge Caramelisé et Pomme de Terre au Four

Dessert :

Tiramisu au Café

€7.00

Tiramisu aux Agrumes Parfumé au Limoncello

€8.50

Tortino al Cioccolato avec Glace Vanille

€9.00

Cheesecake de Cannolo avec Ricotta aux Agrumes, Pistache et Chocolate €9.50

Pasticciotto Leccese (Gateau de Pate Sablée farcis avec Creme patissiere) €6.50

Pannacotta (Gout à Choix entre Chocolat, Noisettes, Caramel ou Cerises Noires) €6.50

Tarugo Nero

€6.50

Assiette de Fromage Italiens

€12.00

Tortino au Chocolat Gluten Free

€9.00