

# LES ENTREES ET LES SALADES

Assiette de gambas Argentine, courgettes et cèpes	€ 17
Salade de poulpe, courgettes et pomme de terre	€ 17
Calamars, courgettes, glacage au vinaigre balsamique	€ 17
Carpaccio d'espadon fumé avec roquette	€ 14
Jambon de Parme 18 mois d'affinement	€ 13
Jambon de Parme 18 mois et melon	€ 16
Jambon de Parme 18 mois, roquette, copeaux de parmesan	€ 16
Mozzarella di bufala (ou burrata) avec huile à la truffe noire	€ 12
La Caprese, tomates avec mozzarella di bufala (ou avec burrata )	€ 12
Salade, tomates, mais, thon, oeufs durs	€ 9
Salade et tomates	€ 7

**Pâtes seches** Spaghetti - Penne € 1,50

**Pâtes fraîches** Ravioli, bourrache et viande ( boeuf et porc ) € 3,50  
Trofie € 2,50

## Pâtes fraîches de notre production

Tagliolini - Tagliatelle - Fettuccine - Strozzapreti  
Penne - Gnocchi € 2,50

**Vente à emporter de nos pâtes: 7,50 € le kg**

## Sauces traditionnelles

Ail, huile et piment	€ 9,50
Beurre et sauge	€ 9,50
Sauce tomate et basilic	€ 11,50
Courgettes al dente, tomates fraîches et basilic	€ 12,50
Sauce tomate, mozzarella et origan	€ 13,50
Crème fraiche, lardons et petits pois	€ 13,50
Carbonara ( lardons, oeufs, crème fraîche, oignon, parmesan )	€ 13,50
Amatriciana ( lardons, tomate, oignon, basilic )	€ 13,50
Arrabbiata ( lardons, tomate, ail, piment )	€ 13,50
Puttanesca ( sauce tomate, câpres, anchois, olives, ail, piment )	€ 13,50
Pistou avec sauce tomate	€ 13,50
Pistou, avec ou sans pomme de terre et haricots verts	€ 14,50
Bolognaise (viande de boeuf et de porc )	€ 14,50
Sauce aux noix	€ 14,50
Gorgonzola	€ 14,50
Gorgonzola avec courgettes, tomates fraîches et crème fraîche	€ 15,50
Quatre fromages ( parmigiano, edamer, fontina, gorgonzola )	€ 14,50
Crème à la truffe et aux champignons de Paris	€ 15,50
Boscaiola ( champignons, viande, lardons, petits pois, tomate)	€ 14,50
Saumon fume' et crème fraîche	€ 15,50
Poulet au curry	€ 14,50
Poulet au curry, courgettes et crème fraîche	€ 15,50

# Nos spécialités

Tagliolini au homard frais	€ 24,50
Tagliolini au homard frais et courgettes	€ 26,50
Spaghetti aux palourdes (vongole)	€ 19,50
Tagliolini avec palourdes et courgettes	€ 21,50
Tagliatelle avec champignons et foie gras	€ 19,50
Tagliatelle à l'encre de seiche	€ 19,50
Tagliatelle au poulet au curry et fruits de mer	€ 19,50
Tagliatelle aux gambas, cèpes, champignons et tomates	€ 19,50
Fettuccine aux fruits de mer	€ 20,50
Fettuccine aux gambas, tomates fraîches, sauce au citron	€ 19,50
Tagliolini au lapin à la Ligurienne et olives	€ 18,50
Tagliolini "cacciatora" (lapin à la Ligurienne, olives et sauce tomate)	€ 18,50
Tagliolini aux calamars, safran et olives noires	€ 18,50
Strozzapreti aux aubergines, tomates, mozzarella et basilic	€ 18,50
Gnocchi aux champignons et crème fraîche	€ 17,50
Gnocchi à la morue et crème fraîche	€ 18,50
Ravioli (burrache, bœuf, porc) aux champignons, cèpes et crème f.	€ 19,50
Penne fraîche au poulpe et sauce tomate	€ 19,50
Penne fraîche aux moules, courgettes, tomates, safran	€ 18,50
Penne fraîche aux courgettes, gambas, tomates	€ 19,50
Penne fraîche avec saumon fumé, tomates cerises et crème fraîche	€ 18,50

*Seiches, calamars, gambas, poulpe, cèpes et morue congelée*

## Les desserts maison

Tiramisu	€ 6,50
Ananas frais	
Amaretti di Sassello avec crème patissiere et gianduja	"
Crème brulée aux zestes d'orange, vanille de Madagascar	"
Panna cotta à la vanille de Madagascar, nature ou avec un coulis	"
fraise, fruits de bois, chocolat ou caramel	"
<b>Glaces</b> : chocolat, vanille, coco, citron, fruits de bois, pistache	
1 boule 2 € - 2 boules 3,50 € - 3 boules 5 € - 4 boules 6,50 €	
Café liegeois (glace vanille, chantilly, café)	€ 8,50
Glace à la vanille, griottes, chantilly	"
Glace citron avec Vodka	"
Glace citron avec limoncello	"
Poire au four avec glace vanille et cannelle	"
Assiette de fromages : Grana Padano, Pecorino Sardo, Gorgonzola	"

Café € 2    Cappuccino € 3    The, tisane € 3

**Couvert 2 €**

## Vins rouges

	bouteille	1/2 bout.	verre
Brunello di Montalcino DOCG Frescobaldi 2019	€ 48		
Barolo DOCG Negro 2019	€ 48		
Barbaresco DOCG Negro 2020	€ 44		
Rossese Bricco Arcagna Terre Bianche 2022	€ 32		
Nebbiolo d'Alba DOC Negro 2022	€ 32		
Chianti Ruffino DOCG 2023	€ 32	16	8,50
Rossese di Dolceacqua Terre Bianche 2023	€ 27	15	
Barbera d'Alba DOC Nicolon Negro 2021	€ 27	15	7,50
Lambrusco pétillant ( sec ou doux )	€ 23		6,50
<b>Merlot en carafe ( légèrement pétillant) 25 cl. € 5 50 cl. € 10 100 cl. € 20</b>			

## Vins Blancs

	bouteille	½ bout.	Verre
Château Minuty Prestige 2023	€ 35		
Blange' Langhe BIO DOC Arneis Ceretto 2023	€ 29		
Pigato Terre Bianche DOC 2023	€ 27	15	
Remole Frescobaldi 2023	€ 27	15	7,50
Vermentino di Sardegna Sella & Mosca DOC 2023	€ 27	15	7,50
Sauvignon blanc Attems 2023	€ 25		

## Vins blancs pétillants

Champagne Moët & Chandon	€ 85		11,50
Champagne Moët & Chandon Rose'	€ 95		
Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi	€ 35		
Valdo Prosecco DOC	€ 26		7,50
Asti Spumante Doux DOCG	€ 26		7,50
<b>Chardonnay pétillant en carafe 25 cl. € 5 50 cl. € 10 100 cl. € 20</b>			

## Vins Rosés

	bouteille	½ bout.	verre
Chateau Minuty Prestige 2023	€ 35		
Remole Frescobaldi 2023	€ 27	15	7,50
Bardolino Chiaretto DOC Bolla 2023	€ 27		7,50

## UNE CARTE DE NOS VINS SUPERTUSCAN ET TOP CHAMPAGNES A VOTRE DISPOSITION

Sassicaia 2014 - 2015 - 2017      Ornellaia 2015 - 2016 - 2020  
Poggio alle Gazze Ornellaia 2017      Serre Nuove Ornellaia 2016  
Barolo Bricco Rocche 2005 - 2007 - 2009  
Brunello di Montalcino Ripe al Convento 2012

Krug 169 édition - Dom Perignon - Cristal Louis Roederer  
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010  
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rose' 2012

# Nos apéritifs

<b>Lemon Three</b> limoncino, prosecco, eau gazeuse	€ 5,50
<b>Martini, Campari, Pastis, Whisky J&amp;B, etc.</b>	“
<b>Maison</b> Cointreau, liqueur de vanille, vin rose', jus d'orange	“
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, eau gazeuse	“
<b>Martini Spritz</b> Asti Spumante, Martini Bianco	“
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, eau gazeuse	“
<b>Campari Orange</b> Campari, jus d'orange	“
<b>Americano</b> Campari, Martini Rouge, eau gazeuse	“
<b>Kir</b> Vin blanc pétillant, crème de Cassis	“
<b>Bellini</b> prosecco, sirop de peche	“
<b>Rossini</b> prosecco, sirop de fraise	“
<b>Gin Tonic</b>	€ 7,50
<b>Whisky e Coca</b>	“
<b>Cuba Libre ( Rhum e Coca )</b>	“
<b>Negroni</b> Campari, Gin, Martini Rosso	“
<b>Vodka Red Bull</b>	“
<b>Whisky Jack Daniels</b>	“
<b>Kir Royal</b> Champagne, crème de Cassis	€ 11,50
<b>Prosecco , Asti Spumante ( doux )</b>	€ 7,50
<b>Champagne</b> Moet & Chandon	€ 11,50
<b>Sans alcool</b>	
<b>Apéritif sans alcool, jus d'orange et d'ananas, avec sirop de grenadine, ou fraise, ou peche</b>	€ 4,50
<b>Crodino, San bitter</b>	€ 3,50

# Nos boissons

<b>Eau potable traitée, purifiée , mineralisée, plate ou gazeuse</b>	<b>0.75 lit</b>	<b>3 €</b>	
<b>Coca Cola (carafe)</b>	25 cl.	€ 2,50	50 cl. € 4 100 cl. € 8
<b>Fanta, Sprite, Coca Zero, Esta The pêche</b>		€ 3,50	( canette 33 cl.)
<b>Red Bull</b>		€ 4,50	
<b>Jus de fruits ( orange, ananas, poire, abricot, pomme )</b>			€ 3,50
<b>Bière</b>	<b>petite 20 cl</b>		<b>moyenne 40 cl</b>
<b>Amstel (pression)</b>	€ 4		€ 8
<b>Peroni 33 cl</b>	€ 5,50	<b>Messina cristaux de sel 33 cl</b>	€ 5,50
<b>Bière sans alcool Beck's 33 cl</b>	€ 5,50		