

Antipasti

Vitello Tonnato 18

Rôti de filet de veau en tranches, sauce au thon et câpres

Zuppetta di cereali, crema di carote & provolone 16

Soupe de céréales, crème de carottes & provolone

Tagliere di salumi & formaggi 17

Plateau de charcuteries fines & fromages

Vellutata di porri, seppie & insalata di bietole 17

Velouté de poireaux, seiches & salade de blettes

Carpaccio di manzo, funghi & crema al parmigiano al tartufo 18

Carpaccio de bœuf, champignons & crème de parmesan truffée

Primi

Rigatoni alla salsiccia 17

Rigatoni à la saucisse au fenouil & tomate

Troccoli al ragù di anatra & pecorino 18

Troccoli au ragout de cuisse de canard & pecorino

Gnocchi ai gamberi, cavolfiore & limone 18

Gnocchi aux gambas, choux-fleurs & citron

Risotto alla barbabietola, mandorle & gorgonzola 17

Risotto à la betterave, amandes & gorgonzola

Dolci

Tiramisù 5

Cheesecake al cioccolato & mele 6

Chers clients,

**Suite à la crise énergétique et afin d'éviter une augmentation de nos tarifs,
le restaurant fermera ses portes à 23h jusqu'à nouvel ordre.**

Merci pour votre compréhension.



Vini al calice

Altri

Prosecco DOC Treviso «Fratelli Collavo» 2018 Veneto 6
Rosato Maremma (Sangiovese) DOC «Pink» 2019 Toscana (Bio) 6.5

Bianchi

Ricciocapriccio Bianco (Chardonnay) IGT «P.Tauro» 2019 Puglia 5,5
Granetto (Pinot grigio) DOC «Corte Moschina» 2021 Veneto 6,3
Vermentino di Sardegna DOC «Donnikalia» 2021 Sardegna 6
Mimosa del Monferrato DOC (Sauvignon b.) «Colle Manora» 2020 Piemonte 6

Rossi

Ricciocapriccio Rosso (Primitivo) IGT «P.Tauro» 2018 Puglia 5,5
Pinot Nero DOP «Isola Augusta» 2019 Friuli 6 (Fresco)
Montepulciano d'Abruzzo riserva DOCG «Colonnella» 2018 Abruzzo 7
Poggio alla Guardia (Sang.-merlot-cab.sauvig.)DOC «Frassinello» 2020 Toscana 7

*Si vous avez une quelconque allergie, n'hésitez pas à en parler au personnel à votre service
If you have any allergies, do not hesitate to warn the staff at your service*

