

## ■ ■ ■ *Pour commencer*

Le véritable jambon de San Danièle « <i>melon en saison +1€</i> »	13
Tagliere (min 2 cvts, antipasto de charcuteries fines, fromages et légumes grillés)	25
Mozzarella di buffala sur légumes grillés du jour	12
Carpaccio de filet de bœuf « <i>huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan</i> »	12
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffes noires, copeaux de foie gras	14
Carpaccio de thon frais mariné minute, filet d'huile d'olive extra vierge et agrumes	14
Carpaccio de bresaola sur salade de roquette « <i>filet de bœuf séché</i> »	13
Duo de croquettes parmesan et crevettes « <i>servi sur salade de roquette</i> »	12
Scampis poêlés, tomates pachino et sautés d'artichauts	13
Croustillants de scampis « <i>tomates confites, mesclun de salade et tartare</i> »	13
Tempura de filet de sole à l'italienne et sauce aïoli « <i>friture</i> »	14
Noix de Saint Jacques et scampis snakés tomates, olives taggiasca et herbes fraîches	14

## ■ ■ ■ *Les pâtes*

Tagliatelles fraîches à la crudaiola « <i>Tomates cerises, copeaux de parmesan, basilic et roquette</i> »	12.50
Paccheri à la chair de saucisse Toscane et crème de truffes	13.50
Linguines aux scampis « <i>ail, huile d'olive, tomates cerises</i> »	13.50
Spaghetti quadrato alle vongoles verracci fraîches	13.50
Les raviolis farcis à la ricotta « <i>tomates fraîches, parmesan et roquette</i> »	13.50
Les Spighes farcis à la truffe noire, tomates et huile de truffes	13.50



*Nos pâtes sont servies « Al Dente »*

## ■ ■ ■ Pour suivre

Le tartare de bœuf à l'italienne « coupé minute roquette, parmesan et huile d'olive »	18
La brochette de bœuf grillée et salade de saison	18
Le pavé de bœuf Hereford irlandais grillé	18
L'entrecôte de bœuf Angus irlandais grillé « beure maître d'hôtel »	22
La côte de bœuf irlandaise grillé ± 550 gr « beure maître d'hôtel » uniquement Bleu ou saignant	25
La tagliata de bœuf Angus grillé « sur salade de roquette et copeaux de parmesan »	19
La tagliata de bœuf Angus grillé « poêlée de champignons frais, roquette, copeaux de parmesan »	21
Le carré d'agneau grillé « au romarin et fleur de sel »	22
Le rognons de veau « aux deux moutardes »	18
L'escalope de veau à la milanaise « pannée citron, tagliatelles tomates »	18
L'escalope de veau sauce <i>sel + Poivre</i> « tomate crème, champignons et poivres »	18
L'escalope de veau à la parmigiana « aubergines, mozzarella, tomates fraîches »	18
Sauce : poivre noir, champignons, béarnaise minute	3

## ■ ■ ■ *Les poissons*

Les grosses gambas grillées, salade mixte et légumes de saison	20
La tagliata d'espadon juste grillé, à l'huile d'olive et salade de roquette	21
Suggestions du jour ( <i>voir panneau</i> )	

Salade mixte	4
Salade de roquette et tomates cerise	4
Légumes grillés mixtes de saison	5

## ■ ■ ■ *Pour les petits bouts*

Penne tomates fraîches basilic	6
Steak grillé, frites	8
Escalope milanaise, frites ou pâtes tomates	8

## ■ ■ ■ Pour terminer

Tiramisu maison	6
Tartufo blanc ou noir	6
Tartufo affogato (blanc ou noir) « noyé au café »	6
Tartufo au limoncello « noyé au limoncello »	6
Brésilienne	6
Dame blanche au vrai chocolat chaud	6
Moelleux au chocolat	6
Profiteroles au chocolat chaud et glace vanille	6
Crêpes mikado « vanille, chocolat chaud »	7
Crêpes comédie française « vanille, jus d'orange et grand-marnier »	9
Sorbet citron	6
Assortiment de Fromages	8
Glace enfant	3

## ■ ■ ■ Cafés

Expresso «esse caffè»	2.50
Café «esse caffè»	2.50
Décaféiné «esse caffè»	2.50
Cappuccino chantilly ou mousse de lait	3
Thé citron, Fruits rouges, Camomille,...	3
Thé menthe fraîche	3.50
Irish coffee «café, Whisky et crème fraîche»	7
French coffee «café, Cognac et crème fraîche»	7
Italian coffee «café, Grappa et crème fraîche»	7

## ■ ■ ■ *Digestifs*

Amaretto, Sambuca, Grappa	5
Poire, Cognac	5
Limoncello, Averna, Fernet,	5
Johnnie Walker, JB.	5
Cointreau, Calvados, Grand-marnier	6
Grappa miel, Grappa 3 ans d'âge	6
Grappa 5 ans d'âge	7
Eau de villée	7
Jack Daniels	7
Armagnac	7

## ■ ■ ■ *Les Bulles*

Champagne brut « taittinger prélude grand cru »	70
Champagne brut « taittinger »	60
Champagne brut Edmond Roussin « sélection <b>Sel &amp; Poivre</b> »	40
Prosecco Filli « Champagne italien »	26
Léo « Vin pétillant doux blanc »	23
Lambrusco « Vin pétillant doux rouge »	23