

LES ENTREES ET LES SALADES

Assiette de gambas Argentine, courgettes et cèpes	€ 16
Salade de poulpe, pommes de terre, courgettes et olives taggiasche	€ 16
Carpaccio d'espadon fumé avec roquette	€ 15
Calamars, courgettes et vinaigre balsamique	€ 16
Jambon de Parme 18 mois d'affinement	€ 12
Jambon de Parme, 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)	€ 11
Salade, tomates, maïs, thon, oeufs durs	€ 9
Salade et tomates	€ 7

Pâtes seches Spaghetti - Penne € 1

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

Pâtes fraîches de notre production

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

Vente à emporter de nos pâtes: 7 € le kg

Sauces traditionnelles

Ail, huile et piment	€ 9,50
Beurre et sauge	€ 9,50
Sauce tomate et basilic	€ 10,50
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, 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 pommes 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	€ 23,50
Tagliolini au homard frais et courgettes	€ 25,50
Spaghetti aux palourdes (vongole)	€ 19,50
Tagliolini avec palourdes et courgettes	€ 21,50
Tagliatelle avec champignons et foie gras	€ 18,50
Tagliatelle à l'encre de seiche	€ 18,50
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	€ 18,50
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	€ 17,50
Gnocchi aux champignons et creme fraîche	€ 16,50
Gnocchi à la morue et crème fraîche	€ 17,50
Ravioli (burrache, bœuf, porc) aux champignons, cèpes et crème f.	€ 19,50
Penne fraîches au poulpe et sauce tomate	€ 18,50
Penne fraîches aux moules, courgettes, tomates, safran	€ 17,50
Penne fraîches aux courgettes, gambas, tomates	€ 18,50
Penne fraîches avec saumon fume', tomates cerise et crème fraîche	€ 18,50

Seiches, calamars, gambas, poulpe, cèpes et morue congelés

Les desserts maison

Assiette de fromages : Grana Padano, Pecorino Sardo, Gorgonzola	€ 8,50
Café' liegeois	"
Glace à la vanille, griottes, Chantilly	"
Colonel - Glace au citron avec Vodka	"
Lemonel - Glace au citron avec Limoncello	"
Crème brûlée aux zestes d'orange, vanille de Madagascar	€ 6,50
Ananas frais	"
Tiramisù	"
Poires au four avec glace vanille et cannelle	"
Amaretti di Sassello avec crème patissière et gianduja	"
Panna cotta, coulis fraise, fruits de bois, chocolat, caramel	"
Glace : chocolat, vanille, coco, citron, fruits de bois, pistache	"

Cappuccino.....€ 3 Café..... € 2

COUVERT 1 €

Vins rouges

	bouteille	1/2 bout.	Verre
Ornellaia " Il Carisma " Ornellaia 2015	€ 320		
Tignanello Antinori 2018	€ 160		
Le Volte dell'Ornellaia Ornellaia 2017	€ 70		
Brunello di Montalcino DOCG Frescobaldi 2018	€ 48		
Barolo Sordo DOCG 2015	€ 48		
Rosso di Montalcino DOC Frescobaldi 2018	€ 38		
Rossese Bricco Arcagna Terre Bianche 2019	€ 32		
Nebbiolo d'Alba DOC Fontanafredda 2019	€ 32		
Chianti Ruffino DOCG 2020	€ 32	16	8
Rossese di Dolceacqua Terre Bianche 2021	€ 27	15	
Barbera d'Alba DOC Nicolon Negro 2019	€ 27	15	7
Lambrusco pétillant (sec ou doux)	€ 23		
Merlot en carafe (légèrement pétillant) 25 cl. € 4,50 50 cl. € 9 100 cl. € 18			

Vins Blancs

	bouteille	½ bout.	Verre
Chateau Minuty Prestige 2021	€ 35		
Blange' Langhe BIO DOC Arneis Ceretto 2020	€ 29		
Pigato Terre Bianche DOC 2021	€ 27	15	
Remole Frescobaldi 2021	€ 27	15	7
Vermentino di Sardegna Sella & Mosca DOC 2021	€ 27	15	7
Sauvignon blanc Attems 2020	€ 25		

Vins blancs pétillants

Dom Perignon Vintage 2010	€ 290		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Ferrari 2007	€ 180		
Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi	€ 30		
Servo Suo Col Saliz Prosecco DOC	€ 26		7
Asti Spumante Doux DOCG	€ 24		7
Champagne Moët & Chandon ou Veuve Clicquot P.	€ 70		9
Chardonnay pétillant en carafe 25 cl. € 4,50 50 cl. € 9 100 cl. € 18			

Vins Rosés

	bouteille	½ bout.	verre
Chateau Minuty Prestige 2021	€ 35		
Remole Frescobaldi 2020	€ 27		
Bardolino Chiaretto DOC Bolla 2021	€ 27	15	7
Champagne Moët & Chandon Rose'	€ 78		

Eau potable traitée, purifiée , mineralisée,

plate ou gazeuse	0.75 lit	3 €	¼ lt	½ lt	1 lt
Coca Cola (carafe).....			€ 2,50	€ 3,50	€ 7
Fanta, Sprite, Coca Zero, Esta The pêche			€ 3	(canette 33 cl.)	
Red Bull € 3,50	Jus de fruits (orange, ananas, poire, abricot, pomme)	€ 3			

Bières

	petite 20 cl	moyenne 40 cl
Amstel (pression)...	€ 3,50	€ 7
Peroni	33 cl	€ 5
Messina cristalli di sale	33 cl	€ 5
Bière sans alcool Beck's	33 cl	€ 5

CHERS CLIENTS

EN RAISON DE LA FORTE AUGMENTATION
DU PRIX DE L'ELECTRICITE ET DU GAZ,
AINSI QUE DE TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES,
NOTAMMENT PATES, FARINES ET HUILES
NOUS SOMMES OBLIGES D'INTRODUIRE

LE COUVERT 1 € PAR PERSONNE

Nos apéritifs

Lemon Three	limoncino, prosecco, seltz	€ 5,50
Martini, Campari, Pastis, Whisky, etc.		“
Maison	Cointreau, liqueur de vanille, vin rose', jus d'orange	“
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, eau gazeuse	“
Martini Spritz	Asti Spumante doux, Martini Bianco	“
Campari Spritz	Campari, Aperol, eau gazeuse	“
Campari Orange	Campari, jus d'orange	“
Americano	Campari, Martini Rouge, eau gazeuse	“
Kir	Vin blanc pétillant, crème de Cassis	“
Negroni	Martini rosso, Campari , Gin	€ 7
Gin Tonic		“
Whisky e Coca		“
Cuba Libre (Rhum e Coca)		“
Vodka Red Bull		“
Kir Royal	Champagne, crème de Cassis	€ 10
Prosecco , Asti Spumante (doux)		€ 7
Champagne	Moët & Chandon ou Veuve Clicquot Ponsardin	€ 10
Campari Soda, Crodino, Sanbitter		€ 3,50

**NON POLOS MODELE HOMME ET FEMME
SONT EN VENTE A 18 €**