

## Aperitivo

**A choisir :**

**3 pour 13.9**

**ou 6 pour 19.9**

Caponata  
Guacamole maison  
Tomates cerises  
et mozzarella di bufala

-

Tomates cerises marinées  
Poivrons grillés  
Tomates confites  
Champignons grillés

-

Saumon fumé  
Jambon de Parme  
Bresaola  
Salame finocchiona  
Jambon à la truffe

-

Parmesan affiné  
Scamorza  
Taleggio  
Straciatella  
Straciatella à la truffe

## Planches

Charcuterie italienne **18.9**  
*Sélection selon saison et arrivages, beurre demi-sel*  
Burrata +5.9

Mixte **19.9**  
*Sélection de charcuteries, fromages et légumes italiens*  
*selon saison et arrivages*  
Burrata +5.9

  Trio de burrata **21**  
*Burrata nature, burrata à la caponata et burrata parsemée*  
*de copeaux de truffe fraîche et noisettes à la truffe*

## Entrées

Guacamole maison **8.5**

 Burrata **8.9**

 Burrata à la caponata **11.9**

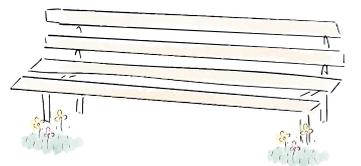
Straciatella **9.5**

Straciatella à la truffe fraîche **12.9**

Tomates cerises et mozzarella di bufala **8.**

 = Coup de coeur

 = Végétarien



# Salades

  Burrata **16**

*Roquette, tomates cerises, noix, burrata*

César **16.9**

*Salade romaine, aiguillettes de poulet rôti, œuf poché, tomates cerises, oignons frits, croûtons, parmesan affiné*

Parme **16.5**

*Roquette, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan affiné, noix*

Saumon burrata **17.9**

*Mesclun, saumon fumé, tomates cerises, noix, betterave chioggia, burrata*

  Chèvre miel **17.9**

*Mesclun, fromage de chèvre, tomates cerises, betterave chioggia, noix, miel*

# Plats



Poulet à la toscane **17.5**

*Aiguillettes de poulet rôti, crème à l'ail et aux échalotes, tomates cerises, pousses d'épinards, vin blanc, parmesan affiné, riz blanc*

 Poulet à la forestière **17.9**

*Aiguillettes de poulet rôties, sauce champignons, champignons grillés, riz blanc*

 Gnocchi truffe fraîche **18.9**

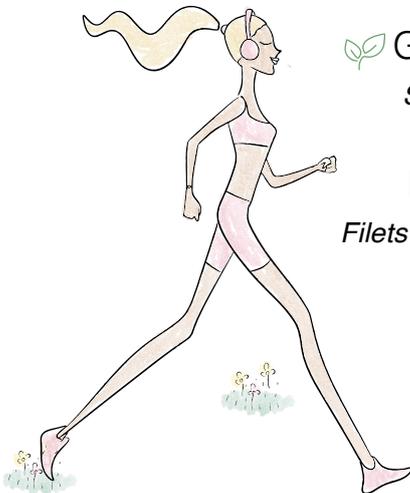
*Crème de truffe, noisettes à la truffe, copeaux de truffe fraîche*

 Gnocchi tomate et stracciatella **16.9**

*Sauce tomate et mascarpone, stracciatella, basilic*

Poulet tomate et mascarpone **16.9**

*Filets de poulet rôtis, sauce tomate et mascarpone, riz blanc*



# Pâtes

 Raviolis aux cèpes et sauce al funghi **16.9**  
*Sauce champignons, champignons grillés, parmesan affiné*

Rigatoni al funghi et poulet **18.5**  
*Aiguillettes de poulet rôties, sauce champignons, champignons grillés, parmesan affiné*

  Linguine truffe fraîche et burrata **21.9**  
*Crème à la truffe, burrata, noisettes à la truffe, copeaux de truffe fraîche*

Rigatoni truffe fraîche et poulet **19.9**  
*Crème à la truffe, aiguillettes de poulet rôties, noisettes à la truffe, copeaux de truffe fraîche*

Linguine saumon **17.5**  
*Crème, saumon fumé, parmesan affiné*

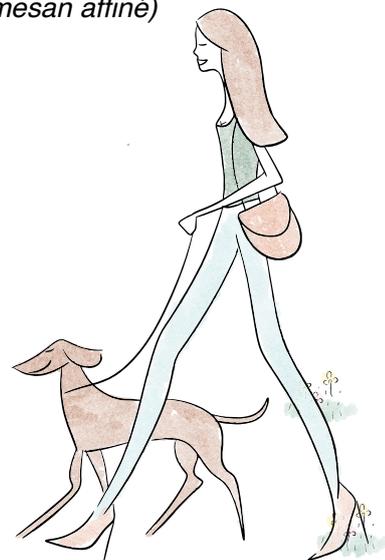
Rigatoni bolognaise **15.9**  
*Ragù aux tomates et boeuf, parmesan affiné*

Linguine Lombardi et stracciatella **17.5**  
*Ragù aux tomates et au bœuf et à la crème légèrement relevée, stracciatella*

 Linguine verdure **14.9**  
*Mélange de légumes : oignons rouges, tomates cerises, poivrons grillés, parmesan affiné*

 Linguine pesto rouge et burrata **18.5**  
*Pesto rouge, noisettes concassées, tomates confites, burrata*

Rigatoni pesto rouge et poulet **18.9**  
*Pesto rouge, aiguillettes de poulet rôties, tomates confites, parmesan affiné*



## Formule Midi

De 11h30 à 15h00  
hors week-end et jours fériés

Entrée + plat **17.9**  
ou  
Plat + dessert **17.9**  
ou  
Entrée + plat + dessert **22.9**

Burrata  
Straciatella  
Guacamole maison

-

Salade Burrata  
Rigatoni bolognaise  
Gnocchi tomate et straciatella

-

Pavlova aux fruits rouges  
Tiramisu café  
Mi-cuit au chocolat et fruits rouges

## Desserts

Assiette de fromages italiens **8.5**

♥ Mi-cuit au chocolat et fruits rouges **7.9**

Bol de fraises et chantilly **9.5**

Pavlova aux fruits rouges **8.9**

Tiramisu café **7.5**

## Accompagnement

Servi avec un biscuit amaretti maison

Espresso/Déca **2.6**

Allongé **2.6**

Noisette **3**

Double Espresso **4.5**

Café crème **3.9**

Cappuccino **5**

Thé Dammann frères **5.5**

+ Lait **0.5**

Chocolat chaud **5.5**

+ Chantilly **0.5**