



ANTIPASTI 1/15€ 3/35€

Arancini
Polpette
Artichauts grillés <i>Grilled artichokes</i>
Involtini mozzarella, speck
Gnocchi fritti fior di sale al tartufo (fleurs de sel à la truffe) <i>Fried fior di sale gnocchi with truffle</i>
Aubergine à la parmesane <i>Eggplant parmesan</i>
Chiffonade de jambon cru <i>Cured ham chiffonade</i>

ENTRÉES

Oeuf Parfait du moment <i>Oeuf Parfait of the moment</i>	21€
Vitello Tonnato.....	22€
Tomate coeur de boeuf, stracciatella <i>Beef heart tomato, stracciatella</i>	21€
Fritto Misto (calamars) <i>Fritto Misto (squid)</i>	23€
Salade de poulpe..... <i>Octopus salad</i>	23€

PIZZAS

Regina Jambon, champignons, mozzarella <i>Regina : Ham, mushrooms, mozzarella</i>	20€	Focaccia Huile d'olive, romarin, fleur thym <i>Focaccia : Olive oil, rosemary, thyme flower</i>	10€
Chèvre Miel Tomate, chèvre, miel, noix <i>Goat Honey : Tomato, goat, honey, walnut</i>	21€	Mortadelle Crème pistache, mortadelle, mozzarella <i>Mortadella : Pistachio cream, mortadella, mozzarella</i>	20€
Diavola Saucisse Italienne piquante, tomate, mozzarella <i>Diavola : Spicy Italian sausage, tomato, mozzarella</i>	21€	Veggie Sauce tomate, mozzarella, ratatouille..... <i>Veggie : Tomato sauce, mozzarella, ratatouille</i>	20€
XXXXX Anchois, ail, tomate..... <i>xxxxxx : Anchovies, garlic, tomato</i>	19€	Burrata Sauce tomate, jambon de parme, mozza, roquette <i>Burrata : Tomato sauce, parma ham, mozza, arugula</i>	25€
Calzone Tomate, champignons, jambon, oeuf, mozzarella <i>Calzone : Tomato, mushrooms, ham, egg, mozzarella</i>	24€	Truffe Crème de truffe, jambon blanc, copeaux de truffe..... <i>Truffle : Truffle cream, white ham, truffle shavingsz</i>	26€
Norvégienne Crème fraîche, saumon gravlax, mozzarella, roquette <i>Norwegian : Fresh cream, gravlax salmon, mozzarella, rocket</i>	24€		



PÂTES

Calamarata de poulpe et scampi	32€
<i>Octopus and scampi calamarata</i>	
Gnocchi aux polpettes	26€
<i>Polpette gnocchi</i>	
Orecchiette au pesto de pistache et stracciatella	28€
<i>Orecchiette with pistachio pesto and stracciatella</i>	
Linguine Vongole	30€

Linguine dans la meule de parmesan aux truffes 34€
Linguine in parmesan cheese with truffles

VIANDES & POISSONS

Filet de boeuf, jus truffé	36€
<i>Beef tenderloin, truffled jus</i>	
Escalope Milanaise en côte	34€
<i>Ribbed Milanese escalope</i>	
Steak de thon	32€
<i>Tuna steak</i>	
Scampi flambées à la grappa	30€
<i>Scampi flambéed with grappa</i>	

MENU 32€

Polpette <i>ou</i> Involtini d'aubergine <i>ou</i> Vitello tonnato <i>Polpette or Eggplant involtini or Vitello tonnato</i>
.....
Escalope de veau Marsala <i>ou</i> Filet de loup à la grille, sauce vierge <i>ou</i> Pâtes à la truffe (+10€) <i>Escalope de veau Marsala or Filet de loup à la grille, sauce vierge or Truffle pasta</i>
.....
Mousse au chocolat <i>ou</i> Panna cotta <i>ou</i> Tiramisu <i>Chocolate mousse or Panna cotta or Tiramisu</i>

DESSERTS

Mousse au chocolat, Tiramisù, Panna cotta ..	10€
Citron façon crème brûlée.....	12€
<i>Lemon cooked like crème brûlée</i>	
Cookies Maison sauce caramel beurre salé, glace.....	14€
<i>Homemade cookies with caramel and salted butter sauce, ice cream</i>	
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	12€

GLACES

1 boule Vanille, chocolat, café, fraise, citron, passion	4€
<i>1 scoop : Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, passion fruit</i>	
Colonel	16€
Coupe Limoncello.....	16€