

FORMAGGI

Avant ou Fin du Repas

ASSIETTE DE FROMAGE 8,00 €
Sélections de fromage italiens à pâte molle et à pâte dure - Allergènes: 7

PLATEAU DE FROMAGE POUR 1 / 2 15,00 €
*Sélections de fromage italiens à pâte molle et à pâte dure pour 1 / 2 personnes
Allergènes: 7*

GRAND PLATEAU DE FROMAGE POUR 3/4 26,00 €
*Sélections de fromage italiens à pâte molle et à pâte dure pour 3 / 4 personnes
Allergènes: 7*

DOLCI

Fin Heureuse

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,00 €
Glace Vanille noyée au café chaud -Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

AFFOGATO AL LIQUORE 8,00 €
*Glace Vanille noyée au liqueur: soit Marsala soit Grappa soit Cointreau
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

TIRAMISU' 8,00 €
Boudoirs (Savoiardi), Café, Mascarpone Allergènes: 1 - 3 - 7

PANNACOTTA VANIGLIA & FRUTTI DI BOSCO 8,00 €
*Pannacotta à la vanille de Madagascar & Fruits Frais de Saison
Allergènes: 7 - GF Gluten Free*

CAFÉ GOURMAND TERRACOTTA 8,00 €
*Café expresso et assortiment de mignardises Terracotta
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

ATLANTE 8,00 €
*Démi-sphere au chocolat & poire - biscuit au caramel et noisettes
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI 9,00 €
*Cheesecake Ricotta & Pistaches
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

PETTIROSSO D'INVERNO 9,00 €
*Mousse de Mascarpone au Fruit de la Passion avec Cœur de Mandarine
Allergènes: 1-3-4-7*



Conception Visuelle
www.artemisia-studio.com



Carte d'Hiver



TAGLIERI

*Sélection de Fromages & Charcuteries d'origine italienne,
Appetizers de Légumes & Poissons*

ARANCINI 4EVER	16,00 €
<i>Arancini farcis au riz, viande de veau & légumes - Allergènes: 1- 3 - 7 - 8 - 9 - 12</i>	
CHARCUTERIE POUR 1 / 2 PERSONNES	14,00 €
CHARCUTERIE POUR 3 / 4 PERSONNES	24,00 €
<i>Sélections de charcuteries italiennes - Allergènes: 1- 8</i>	
TRUFFÉ POUR 1 / 2 PERSONNES	16,00 €
TRUFFÉ POUR 3 / 4 PERSONNES	28,00 €
<i>Sélections de fromages & charcuteries à la truffe - Allergènes: 1 - 7 - 8</i>	
MARE PROFUMO DI MARE 1 / 2	18,00 €
MARE PROFUMO DI MARE 3 / 4	36,00 €
<i>Friture de Poisson - Selon arrivage Allergènes: 1 - 2 - 5 - 14</i>	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA POUR 1 / 2 PERSONNES	18,00 €
ANTIPASTO ALL'ITALIANA POUR 3 / 4 PERSONNES	36,00 €
<i>Sélections de Charcuterie, Fromages, Légumes, Anneaux d'encornets, Arancini Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 14</i>	

PIZZE

*La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 heures.
Les différentes typologies de farine sont: blé, seigle, maïs, avoine, épeautre*

VESTA	13,00 €
<i>Tomate, *Mozzarella de Bufflonne, Olives Taggiasche dénoyautées de Ligurie, Basilic Allergènes: 1 - 7</i>	
SATURNO	18,00 €
<i>Pizza Blanche, Mozz.Fior di Latte, Champignons Forestier, Jambon Blanc à la Truffe d'été Allergènes: 1 - 7</i>	
BONONIA	18,00 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, Mortadella de Bologna, Pesto à la Pistache, Burrata des Pouilles Allergènes: 1 - 7 - 8</i>	
VESUNNA	15,00 €
<i>Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Friarielli, Guanciale Fumé Allergènes: 1 - 7</i>	
FERONIA	16,00 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Saucisse Fraîche d'Echalas, Noix, Poires Allergènes: 1 - 7 - 8</i>	
SALACIA	19,00 €
<i>Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Morue, Brunoise d'Espadon aux Câpres Allergènes: 1 - 5 - 7</i>	

ANTIPASTI

L'avant-repas

SFUMATURE NOTTURNE	12,00 €
<i>Oignon paille, Guanciale Fumé, Brisure de Truffe, Crumble au Charbon Végétal Allergènes: 1 - 7</i>	
FRITTELLE DI BACCALÀ & LENTICCHIE CON SALSA AIOLI	13,00 €
<i>Beignets de Morue aux Lentilles Rouges et Sauce Aioli Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7</i>	

PRIMI PIATTI

Le début du repas

GNOCCHI AL PESTO, POMODORO & BURRATA DI PUGLIA	18,50 €
<i>Gnocchi farcis au pesto basilic - Sauce tomate - Burrata des Pouilles* Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9</i>	
<i>*Burrata : spécialité d'Andria dans les Pouilles.</i>	
CANNELLONI AL RAGU' D'AGNELLO & CARCIOFI	24,00 €
<i>Cannellonis au ragoût d'Agneau et crème d'Artichauts Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9</i>	
RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON CAPESANTE	27,00 €
<i>Risotto à l'encre de Seiche avec Coquilles Saint-Jacques et Palourdes Allergènes: 2 - 7 - 9 - 14</i>	

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:
1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja 7. lait -
8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde 11. sésame - 12. sulfites
13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

SECONDI PIATTI

Plats à base de Poisson

PASSERA DORATA SU LETTO DI PORRI, OLIVE E CAPPERI	28,00 €
<i>Filet de Carrelet en croûte de Pain, Poireaux, Olives taggiasche et Câpres - 18 minutes de cuisson - Allergènes: 1 - 5 - 9</i>	
SPADA AL FUOCO DI MARE E AGLIO NERO DI LUNA	27,00 €
<i>Espadon grillé avec poêlée de Salicorne et Ail Noir râpé Allergènes: 5 - GF Gluten Free</i>	

Plats à base de Viande

STINCO DI MAIALE & PURÉ DI CARDI	24,00 €
<i>Jarret de Porc sur purée de Cardons - GF Gluten Free - Cuisson Terracotta Allergènes: 1 - 3 - 9</i>	
OSSOBUOCO ALLA MILANESE & FREGOLA ALLO ZAFFERANO	27,00 €
<i>Ossobuco à la milanaise* - Cuisson Terracotta - et Fregola** au Safran Allergènes: 1 - 7 - 9</i>	

**L'ossobuco à la milanaise est un plat traditionnel de Milan, composé de jarret de veau braisé, cuit lentement dans un mélange de légumes, de vin blanc et de bouillon.
**La fregola est une pâte artisanale sarde, fabriquée à partir de semoule de blé dur, roulée en petites boules et torréfiée pour lui donner une texture légèrement croquante.*

