Cocktails

GIN TONIC ROMARIN 18
Gin Tanqueray infusé au romarin par nos soins, tonic water

BELLINI 16
Purée de pêche, prosecco

NEGRONI 18
Gin tanqueray, Campari, vermouth rouge

ITALICUS SPRITZ 16
Liqueur de bergamote, prosecco

CRODINO SPRITZ 15
Crodino, eua gazeuse, basilic (Alcool free)

OLD FASHIONED 'NOISETTE' 18
Bourbon, liqueur noisette, bitter

Pains & Pizza

FOCACCIA AL ROSMARINO 16
Focaccia fine au romarin

FOCACCIA POMODORO 16
Focaccia fine avec sauce tomate

PIZZA CHEVAL BLANC 30
Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, peperone crusco, basilic

GNOCCO FRITTO 16
Petits beignets de pain soufflé, spécialité du Nord de l'Italie

Antipasti & Crudi

ARTICHAUT 'ALLA GIUDIA' 24 / pièce
Artichaut poivrade croustillant, sauce au pecorino romano, bagna cauda

VITELLO TONNATO Entrée 38 / Grand 52
Fines tranches de veau, sauce au thon, aux câpres et anchois

CARPACCIO DE 'GAMBERO ROSSO' 52
Les fameuses gambas rouges crues délicatement pressées, huile d'olive extra vierge

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE & PARMESAN Entrée 38 / Grand 65
Le filet en fines tranches, huile d'olive vierge extra, copeaux de parmesan, roquette

PROSCIUTTO TOSCANO 30
Jambon cru artisanal par la maison 'Macelleria Falorni'

SALADE VERTE 16
Vinaigrette au choix : balsamique ou Moutarde & échalotes

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS 36
Artichauts crus et endives émincées, parmesan, tuiles de pain Sarde
Option Poutargue +6

SUCRINE 'AL BASILICO & PRIMO SALE' Entrée 26 / Plat 36
Salade sucrine émincée, céleri branche, noix de pécan torréfiées, fromage de brebis (Sicile) râpé, sauce yaourt aux herbes fraîches
Option guanciale (viande porcine)

Viandes & Poissons

FILET DE DORADE DE MEDITERRANEE 52
Le filet de dorade grillé, riz noir 'venere'
Sauce au choix : beurre blanc & oeufs de truite OU sauce vierge

SCALOPPINE AL LIMONE 58
Fines escalopes de veau poêlées, jus de veau citronné,
Servies avec pommes de terre rôties au romarin

LA COTOLETTA 'ALLA MILANESE'
Notre belle côte de veau panée à la milanaise, roquette & tomates, ½ Portion sans os: 45 / Entière : 80
Servie avec pommes terres rôties au romarin
Supplément Taleggio fondu + 8

POISSON ENTIER M/P*
Selon arrivage (nous consulter)

LA PIÈCE DU BOUCHER Pour 2 185 / pièce
La sélection du chef du moment.
Servie avec salade et pommes de terre rôties au romarin

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL (PRÉ-COMMANDE 24H) Pour 2 M/P*
Servi avec salade et pommes de terre rôties au romarin

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo
Provenance des riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte

Origine des poissons : Bar : Grèce ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FA027.VII
Origine des viandes : Bœuf : Suisse ; Côte de Boeuf : Espagne ; Boeuf Chianina : Italie ; Veau : Suisse; Volaille : Suisse - France.
Pays de production du pain : Suisse

Garnitures

Salade verte, vinaigrette balsamique 10
Pommes de terre rôties au romarin 10
Frites 10
Tagliatelles fraîches 14
Riz noir 'Venere' 14
Tombée d'épinards frais 12

Soupe & 'Pasta'

SOUPE DU MOMENT 22
Nous consulter

PACCHERI AL POMODORO 30
Les fameuses pâtes en forme de tube, sauce tomate onctueuse montée au parmesan affiné 24 mois

MALTAGLIATI AU 'RAGÙ' Entrée 36 / Plat 44
Pâtes vertes 'maison', ragout de veau, jus de veau , fondue de parmesan

PANZEROTTI ' CARUGATI' 34
Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards puis gratinées au four, parmesan, Sauce béchamel légère tomatée

Desserts, glaces & sorbets maison

LE CHARIOT DE DESSERTS 16 | 24*
Notre sélection de desserts servis en salle

TIRAMISU 16
Crème mascarpone, café, biscuit

'SUNDAE ITALIANO' 20
Glace vanille 'à la minute', sauce cacao, noisettes caramélisées

GLACE PISTACHE & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 20
Glace pistache 'à la minute', huile d'olive vierge extra, fleur de sel

AFFOGATO AU CAFÉ 17
Glace vanille 'à la minute', espresso

COUPE CHARTREUSE 24
Glace à la Charteuse verte, arrosée de Liqueur Chartreuse

COUPE COLONNEL 24
Sorbet citron, arrosé de Vodka Belvedere

LES GLACES & SORBETS 1 boule 8 / 2 boules 15 / 3 boules 19
Glaces : vanille, pistache, yaourt, café, Chartreuse
Sorbets : Fraise, citron, cacao

Chariot : Prix adapté à la quantitée servie