

cuisine méditalienne



			-		
	B. I			_	0
_	IN	ĸ		ь.	-
_	11.74	1.0	_	-	\sim

 Poivrons grillés à l'huile d'olive du jardin Carpaccio de bresaola sur lit de salade verte et copeaux de parmesan 	12 17
Tomates de pays et mozzarella di Buffala en provenance de Napoli	15
• Jambon de Parme et melon de pays	18
Salade Fernanda	16
Ceviche de thon et fenouil croquant	18
• Flan de courgette et sauce parmesan	16
Sauté de vongole alla napolitaine	18
PASTA *	
*(PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE)	
Tagliatelle bolognese	20
• Fusilli zucchine	22
• Fusilli Speck et ruccola	25
Spaghetti carbonara alla romana dans la meule de parmesan	27
Spaghetti carbonara alla romana	22
Spaghetti aux seiches (avec ou sans encre)	23
Spaghetti alle vongole	26
Raviolis aux cèpes au beurre de sauge du jardin	25
PLATS	
Polpette della nonna	21
• Escalope alla milanese	22
• Poivrons de pays farçis	21
• Daurade au four façon Tutti Quanti	23
• Saumon grillé	24
ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes de terre sautées ou légumes grillés (froid ou caponata ou salade verte	s)
DESSERTS	
Panna cotta	8
• Tiramisu	8
Crème brûlée	8
• Petit chèvre frais de Saint-Rémy	8
Glace en batonnet Mosco pop	4
Café affogato	8