

LES ENTRÉES / STARTERS

-  **Aubergines à la parmigiana**
Eggplant parmigiana
- Salade d'artichauts frais, roquette, anchoïade légère et Grana Padano**
Fresh artichoke finely sliced, arugula, light anchovy sauce & Grana Padano cheese
-  **Salade Vegan lentilles corail, avocat, asperges, radis, betterave et huile de courge**
Coral lentils, avocado, asparagus, radish, beetroot and pumpkin oil
-  **Mozzarella crémeuse di bufala et tomates grappes**
Creamy buffalo mozzarella & wine grappe tomatoes
- Salade César**
Caesar chicken salad crusty bread and Grana Padano parmesan cheese, cherry tomatoes
- Poulpe mariné, câpres, tomates et olives**
Marinated octopus salad with capers, tomatoes & olives

Entre 18€ et 22€

PIZZAS AU FEU DE BOIS

WOOD FIRED PIZZA



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

-  **Margherita**
Sauce tomate, cantal, mozzarella di bufala, basilic frais
Tomato sauce, cantal cheese, Buffalo mozzarella, fresh basil
- GIGI'S**
Cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, artichauts frais & noisettes.
Cantal & ricotta cheese, mozzarella fior di latte, zucchini, fresh artichoke & hazelnuts
- Régina**
Sauce tomate, cantal, jambon blanc supérieur, champignons de Paris
Tomato sauce, Superior white ham, paris mushroom, cantal cheese, mozzarella
- Diavola**
Salsa di pomodoro, cantal, mozzarella, chorizo piquant
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, spicy chorizo
- La Nonna**
Sauce tomate, cantal, mozzarella, jambon cru, Grana Padano, tomate cerise, roquette, vinaigre de balsamico
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, drops of balsamico, arugula
- Polipo**
Sauce tomate, cantal, mozzarella, poulpe et persillade, Grana Padano
Tomato sauce, octopus cantal cheese, mozzarella, garlic parsley oil, Grana Padano
-  **Tartufa**
Focaccia, truffe fraîche Tuber Aestivum, cantal, mozzarella, roquette

Focaccia, fresh truffles Tuber Aestivum, mozzarella, cantal cheese & rocket salad

Entre 16,50€ et 26,50€

LES PÂTES / PASTA

Gnocchi Gorgonzola et Jambon cru

Gnocchi with Gorgonzola cheese & prosciutto

Lasagnes 'al forno' (cuites au feu de bois)*

Homemade wood fired Lasagna

Linguine fraîches aux coquillages : moules et palourdes, persillade

Fresh linguine pasta with mussels, clams shellfish with garlic & parsley sauce

Rigatoni à la crème aromatisée à la truffe et aux truffes fraîches Tuber Aestivum

Rigatoni pasta in a creamy truffle sauce with fresh truffle Tuber Aestivum

Entre 19€ et 26,50€

LE POISSON / FISH

Filet de loup poêlé, riz et caponata

Pan fried Seabass filet, rice & caponata

Calamar cuit à la plancha, polenta croustillante & caponata

Plancha grilled Calamari, polenta & seasonal vegetables

Entre 24,50€ et 26,50€

LES VIANDES / MEAT

Carpaccio de boeuf et frites

Beef carpaccio with French fries

Escalope de veau milanaise, linguine sauce tomate

Pan fried crumbed veal escalope with tomato linguine

Entrecôte de Boeuf 300 Gr (viande de race française), pommes de terre sautées, salade

Rib steak origine france grilled in the wood oven, roasted potatoes & salad

Entre 22€ et 32€

MENU ENFANT / CHILDREN MENU - 16,00 €

Steak haché et pommes sautées ou mini pizza marguerite + 2 boules de glace

Burger patty & roasted potatoes or mini pizza margarita + 2 scoop of ice cream



Végétarien/Vegetarian



Vegan



sans gluten/ gluten-free*

DESSERTS / SWEET



Tiramisu maison et copeaux de chocolat*
Homemade Tiramisu with crushed chocolate

Crème renversée à la vanille

Vanilla custard cream

Baba au rhum

Rum baba

Tarte au chocolat

Chocolate tart

Biscuit sablé, fraises fraîches, glace fiore di late et caramel beurre salé

Shortbread, fresh strawberries, milk cream ice cream, salted butter caramel

Assiette de fruits rouges

Red fruits plate

Entre 9,50€ et 13€

GLACES / ICE CREAM

DE LA MAISON NEIGE AZUR / Ice Cream from neige azur

2 boules *2 scoops*

3 boules *3 scoops*

Vanille *Vanilla* - **Chocolat** *Chocolate* - **Violette** *Violet* - **Fior di Late** *Milk cream*

Citron *Lemon* - **Fraise** *Strawberry* - **Caramel beurre salé** *salted butter caramel*

Afogatto café et glace vanille

Italian café & Vanilla Ice Cream

Coupe Amarena, glace vanille, cerises Amarena

Vanilla Ice Cream & sirup Cherry

Spéculos : glace vanille spéculos, caramel, amandes et crème fouettée

Vanilla & Caramel ice cream, speculoos & cream

Colonel, sorbet citron et vodka (3cl)

Lemon sorbet & vodka

Entre 6€ et 13€