

Entrées

- Burratina (une mozzarella crémeuse) avec caponata d'aubergines et poivrons € 13 (3-13) ✓ veg
 Culaccia (le mieux du jambon cru) avec petits légumes vinaigrés ✓ € 16 (13)
 Charcuteries avec petits légumes vinaigrés ✓ € 14 (13)
 Petites escalopes de veau marinées à la crème d'oignons rouges et vinaigre balsamique € 15 (1-13)
 Saumon frais mariné l'aneth sur lit de saladette ✓ € 18 (13)
 Pâté de foies de volaille avec compote et pain grillé * € 11 ☺ (9-13)
 Poule en salade avec raisins secs, citron confit et câpres ✓ € 12 (6-11-13)
 Brandade de morue avec pain grillé ☺ € 13 (9)
 Filets de sardines marinées à l'aigre-douce au vinaigre et aux oignons € 12 (1-9-13)

Pâtes, riz et soupes

- Spaghetti aux gambas, oignons rouges et boutargue de thon * ☺ € 16 (3-8-13)
 Paccheri à la sauce de thon frais, tomate, olives ☺ € 16 (9-13)
 Tagliatelle au ragoût de canard € 16 ☺ (4-13)
 Tortiglioni à la sauce carbonara ☺ € 16 (4)
 Flan de risotto avec fondue de fromage taleggio ✓ veg € 13 (3-5-13)
 Lasagne du jour € 13 (1-3-4-13)
 Velouté de potiron avec taralli émiettés et amandes grillées ☺ vegan € 13 (11)

Viandes et poissons (avec accompagnements)

- Filet de loup de mer avec sauce moutarde délicate ✓ € 23 (9-12)
 Calamarata (calmars, pommes de terre, tomates cerises, olives, câpres, mie de pain) € 21 (1-10)
 Steak de thon à la sauce soja, huile d'olive et graines de sésame grillées ☺ € 23 (6-7-9)
 Polenta avec petite tomme de vache et tranches de guanciale croquant ✓ € 18 (3)
 Morue en cocotte, cuisinée dans le lait avec oignons blancs, servie avec polenta ✓ € 19 (3-9)
 Pavé de boeuf grillé au romarin et à la sauce soja ☺ € 23 (7)
 Joue de boeuf bouillie et servie avec sauce verte ☺ € 19 (5-13)
 Joutes de porc braisées au vin blanc avec polenta ✓ € 20 (5-13)
 Tripes de veau avec haricots blancs d'Espagne, tomate et Parmesan ✓ € 16 (5-13)

Fromages

- Gorgonzola avec poires pochées au gingembre - € 8
 Pienza fromage de brebis avec miel de châtaigner - € 8

Desserts (faits maison sauf les glaces)

- Desserts du jour - € 7 - 8
- Mousse au chocolat (66% Madagascar cru Manjari) avec sauce chocolat noir - € 8 (4)
 Panna cotta avec caramel, sauce chocolat noir ou coulis de framboise - € 7 ✓ (3)
 Poire pochée au vin rouge avec glace vanille - € 8 ✓ (3-4-11-13)
 Parfait glacé au café et chocolat blanc, avec nougat aux noisettes - € 8 ✓ (3-4-11)
 Sorbet au citron ou glace vanille Madagascar - € 4 ✓ (3-4-11)

Pain et service 2 €

* Certains produits de la mer pourraient être congelés - les poissons servis crus ont été congelés à -24°C

- ✓ Sans gluten l'origine - ☺ Nous préparerons ce plat sans gluten sur demande

1-2-3-4-5 etc: 1 = ALLERGENES : =Gluten, 2 = Arachides, 3 = Lactose, 4 = Oeufs, 5 = Céléri, 6 = Sésame, 7 = Soja,
 8 = coquillages-crustacés, 9 = Poisson, 10 = Mollusques, 11 = Fruits à coque, 12 = Moutarde, 13 = Sulphites, 14 = Lupin