

## Entrées

<b>Antipasto Italiano</b>	<b>15,50</b>
<i>(dégustation de charcuterie Italienne et fromages)</i>	
<b>Panzanella Toscana e Burrata</b>	<b>16,00</b>
<i>(salade Toscana tomates, concombre, oignons rouges, basilic, croutons et burrata)</i>	
<b>Bruschetta pomodoro e mozzarella</b>	<b>15,00</b>
<i>(tranche de pain à l'ail et huile d'olive tomate et mozzarella)</i>	

## Pasta fresca fatta in casa

<b>Pappardelle al ragù di Ossobuco</b>	<b>27,00</b>
<i>(grandes tagliatelles à la sauce d'emencè d'ossobuco de veau et parmigiano)</i>	
<b>Tortellini alla crema di parmigiano e tartufo</b>	<b>27,00</b>
<i>(tortellini à la sauce de parmigiano et creme de truffe)</i>	
<b>Tagliatelle al polpo</b>	<b>27,00</b>
<i>(Tagliatelle au Poulpe)</i>	
<b>Gnocchi di ricotta allo scoglio</b>	<b>27,00</b>
<i>(Gnocchi à la ricotta sauce aux fruits de mer)</i>	
<b>Tagliolini ai gamberoni</b>	<b>28,00</b>
<i>(tagliolini aux gambas et sa bisque maison)</i>	
<b>Maltagliati al ragù di maiale</b>	<b>26,50</b>
<i>(maltagliati sauce au haché de viande de porc et parmigiano)</i>	

## Viande du jour

<b>Involtino di manzo farcito alle erbe e pecorino</b>	<b>28,00</b>
<i>(rollé de côte d'entrecôte charolaise farcie aux herbes fromage de brebis jus de veau maison)</i>	

*Les plats sont accompagnés avec  
assortiments de légumes du jours selon le marché*

*Nos viandes sont d'origine CEE*

**Chers clients**

**tous nos plats sont fait maison et nos recettes sont élaborées  
après des années d'expérience et passion pour vous faire  
déguster la vrai cuisine italienne traditionnelle avec quelques  
touches personnelles et unique du chef.**

**Merci et bonne dégustation.**