



HORS-D'OEUVRES

POUR CHAQUE PLAT NOUS RECOMMANDONS LE BON VIN

TARTE TATIN DE TROPEA RED ONION,   9
CRÈME DE FROMAGE BLEUE, TERRE DE
NOISETTES AVEC POIVRE DU SICHUAN

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE-

TOMA FONDUE, YOLK ATTRAPÉ  10
AU PANKO, ARTICHAUTS

 DOLCETTO - ALTEFRANGE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

RTARE DE VEAU, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  10
ZABAGLIONE SALÉ AVEC DE LA SAUCE SOJA
ET NOISETTES

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

CALAMARS À L'AIL, HUILE ET PIMENT,  11
PATATES DOUCES AU LAIT DE COCO,
NUAGE DE RIZ CROUSTILLANT

 PINOT NERO - LAVIS -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE-

TATAKI DE BŒUF, CIBOULE BRÛLÉE,  11
DEMI-GLACE AUX FRAMBOISES

 BARBERA D'ASTI - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

COUVERT: 2 EUROS

DÉGUSTATION DE HORS-D'OEUVRES

(POUR 2 PERSONNES)

20



NOS CLASSIQUES

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO
- RIGATONI
- PENNE OU SPAGHETTI SANS GLUTEN 

GRICIA 12

CARBONARA 12

CAGIO E PEPE  12

AMATRICIANA 12

GOURMET

FUSILLONI AU RAGOÛT DE ROUGETS, 15
TOMATES D'ATTERINO, PIGNONS DE PIN,
OLIVES TAGGIASCA, AUBERGINES FRITES

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE -

GNOGCHIS DE POMMES DE TERRE  14
VIOLETTES, ÉPINARDS SAUTÉS, FONDUE
TALEGGIO, NOIX

 DOLCETTO - ALTEFRANGE -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

PAPPARDELLE AU RAGÙ BLANC DE 15
SAUCISSES DE BRA ET ARTICHAUTS

 BARBERA D'ASTI - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

PORTION GÉNÉREUSE + 3 €



PLATS PRINCIPAUX

JOUE DE PORC CARAMÉLISÉE AVEC  16
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE
AU THYM

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

LOTTE* SUR CRÈME DE TOPINAMBOUR  17
ET BETTES

 PINOT NERO - LAVIS -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

DESSERT

COULANT AVEC CRÈME GLACÉE 6

DACQUOISE AUX AMANDES, MOUSSE  7
DE NOUGAT, MANGUE

TIRAMISÙ 6

TARTE AUX POMMES AVEC MOUSSE  6
DE CRÈME ANGLAISE À LA CANNELLE

NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LES
ACCOMPAGNER D'UN VERRE DE :

PASSITO DI PANTELLERIA 5

BLANC VERMOUTH DEL KAMERLENGO 5



CAFFETTERIA

EAU 0,75 LT

2,5

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

2

LIQUEURS DIVERSES

4

BLANC

VERMOUTH DEL KAMERLENGO

5

PASSITO DI PANTELLERIA

5

GRAPPA

4

RUM NOIR ÉPICÉ "KRAKEN"

AVEC CANDY AND CONFITE

CHOCOLAT ORANGE NOIR

5



WHISKY

WHISKY SINGLE MALT OBAN 14 ANNI

7

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENLIVET DOUBLE OAK 12 ANNI

6

WHISKY COFFEY GRAIN NIKKA

8

WHISKY BLENDED 'DAYS' NIKKA

6

WHISKY "FROM THE BARREL" NIKKA

9

WHISKY SINGLE MALT CAOL ILA 12 ANNI

7

BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY

6

KNOB CREEK 9 YEARS OLD BOURBON

WHISKEY

7