



MENÙ

NOUS AVONS CRÉÉ UN MENU
NUMÉRIQUE EN REMPLACANT
LE MENU PAPIER POUR
RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE
PLUS SÛRE, PLUS FACILE ET
PLUS PROPRE

LÉGENDE

* PRODUIT RENVERSÉ
THERMIQUEMENT POUR
GARDER SES PROPRIÉTÉS
ORGANOLEPTIQUES
INTACTES

SERVICES 1,50 €

✓ VÉGÉTARIEN

✓✓ VÉGÉTALIEN

✂ SANS GLUTEN












HAPPY HOUR JUSQU'À 19.30

1 DRINK E 2 TAPAS

(SAUF CEUX ÉCRITS EN JAUNE)

€ 12

TAPAS

PANELLE D'OIGNONS NOUVEAUX AVEC MAYONNAISE CITRON VERT ET POIVRE ROSE	 	5
CHIPS DE POMMES DE TERRE AU CACIO E PEPE SAUCE	 	5
PACCHERO FRIT FARCI DE VIANDE GÉNOISE AVEC MOUSSE DE PECORINO		5
FLAN DE TOPINAMBOURS, FONDUE DE CHÈVRE ET SAUCE AUX OIGNONS ROUGES	 	9
CROUTONS AU BEURRE ET AUX ANCHOIS VERTS		5
SALADE CRÉMEUSE DE POMMES DE TERRE ET DE BETTERAVES ROUGES AU "FROMAGE" DE NOIX DE CAJOU, GRAINES DE CITROUILLE ET CANNEBERGES	 	7
SEBASTE* EN CRÈME SUR POLENTA CROUSTILLANTE, GELÉE DE POIVRE E POUDRE D'OLIVE TAGGIASCA		9
BRUSCHETTINE AUX TOMATES ET STRACCIATELLA		5
TARTARE DE BOEUF AUX ARTICHAUTS CROUSTILLANTS ET MOUSSE DE PARMESAN		11
BOULETTES DU JOUR		5

DÉGUSTATION DE TAPAS

POUR 1 PERSONNE 12

POUR 2 PERSONNE 20



NOS CLASSIQUES

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

GRICIA 12

CARBONARA 12

CACIO E PEPE  12

AMATRICIANA 12


GOURMET

LINGUINE AUX SARDINES, RAISINS SECS ET 14
PIGNONS DE PIN SUR CRÈME DE NAVET ET
MIETTES DE PAIN GRILLÉ À LA TOMATE

 PINOT NERO - LAVIS -

 GEWURZTRAMINER - LAVIS -

GNOCCHI MAISON AUX CHÂTAIGNES,  13
SAUTÉ DE CHOU NOIR ET FONDUE DE
CHÈVRE

 NEBBIOLO LANGHE "SERENA" - ADA NADA -

 RIBONA COLLI MACERATESI - PODERE SABBIONI -

MALTAGLIATI AU RAGOÛT DE CERF, COPEAUX 14
DE CHOCOLAT NOIR ET "CAVIAR" DE
GRENADE

 BARBERA D'ASTI "L'ARMANGIA" - SOPRA BERRUTI -

 SAUVIGNON LANGHE "NETA" - ADA NADA -

PORTION GÉNÉREUSE + 3 €



PLATS PRINCIPAUX

FILET DE PORC SOUS VIDE SUR PURÉE  16
DE MARRONS ET RADICCHIO TARDIF GIVRÉ

 NEGROAMARO "125" - FEUDI SALENTINI -
 SAUVIGNON LANGHE "NETA" - ADA NADA -

TRANCHE DE GROASSEUR CROUSTILLANT,  17
CRÈME DE TOMATES VERTES ET UN PETIT
JARDIN DE LÉGUMES D'AUTOMNE

 PINOT NERO - LAVIS -
 RIBONA COLLI MACERATESI - PODERE SABBIONI -

DESSERT

COULANT AVEC CRÈME GLACÉE 5

STRUDEL AUX POIRES ET À LA
RICOTTA AVEC NAMELAKA DE
CHOCOLAT BLANC ET NOIX 6

TIRAMISÙ 5

PANNA COTTA AU PARFUM DE  6
FLEURS, COULIS DE MANGUE ET TERRE
DE CACAO ET D'AMANDES



CAFFETTERIA

EAU 0,75 LT

2

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

1,5

LIQUEURS DIVERSES

4

BLANC OU ROUGE

VERMOUTH DEL KAMERLENGO

4

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