



## 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)

€ 10

# TAPAS

PANELLE D'OIGNON AVEC MAYONNAISE AU POIVRE NOIR	  	4
CHIPS DE POMMES DE TERRE AU CACIO E PEPE SAUCE	 	5
PACCHERO FRIT FARCI DE VIANDE GÉNOISE AVEC MOUSSE DE PECORINO		5
PARMIGIANA D'AUBERGINE D'ÉTÉ AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET SAUCE TOMATE	 	8
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
SALADE DE SEICHE*, GLACE TOMATE ET TARALLO AUX CÉRÉALES		9
BRUSCHETTINE AUX TOMATES ET STRACCIATELLA		5
TAGOS AU TARTARE DE BOEUF, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET SAUCE AUX ANCHOIS		9
BOULETTES DU JOUR		5

## DÉGUSTATION DE TAPAS

POUR 1 PERSONNE 12

POUR 2 PERSONNE 20



## NOS CLASSIQUES

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

GRICIA 11

CARBONARA 11

CACIO E PEPE  11

AMATRICIANA 11

## GOURMET

SPAGHETTI À LA CRÈME D'AUBERGINE 14  
À LA MENTHE, TARTARE DE THON  
ET PISTACHES CONCASSÉES

 PINOT NERO - LAVIS -

 VERMENTINO DI GALLURA "SARAJA" - KINTARI -

FUSILLONI AU PESTO DE COURGETTES,  13  
STRACCIATELLA ET TOMATES CERISES  
CONFITES

 DOLCETTO D'ALBA - FRATELLI ABRIGO -

 RIBOLLA GIALLA - BRANDOLINI D'ADDA -

SPAGHETTES À LA GIBOULETTE AVEC 13  
RAGOÛT DE COUR BLANC ET SEIRASS AU  
THYM


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

 GEWURZTRAMINER - LAVIS -

PORTION GÉNÉREUSE + 3 €



## PLATS PRINCIPAUX

"TAGLIATA" DE VEAU SOUS VIDE, HUILE  16  
ET HERBES ET CAMOMILLE, RATATOUILLE  
DE LÉGUMES AIGRE-DOUCE

 BARBERA D'ASTI "L'ARMANGIA" - SOPRA BERRUTI -  
 BLANC "LIBERTY' NAGES" - CHATEAU DE NAGES -

FILET DE BAR EN PANURE 15  
MÉDITERRANÉENNE, CRÈME DE FENOUIL,  
POMMES DE TERRE BEURRE ET THYM

 PINOT NERO - LAVIS -  
 RIBOLLA GIALLA - BRANDOLINI D'ADDA -

## DESSERT 5 €

COULANT AVEC CRÈME GLACÉE

TIRAMISÙ

PARFAIT AU YAOURT ET CHOCOLAT   
BLANC, CRÈME DE MANGUE, BISCUIT  
COCO

GÂTEAU AUX CAROTTES ET AUX  
AMANDES, MOUSSE DE RICOTTA À  
L'ORANGE, COPEAUX DE CHOCOLAT



## CAFFETTERIA

EAU 0,75 LT

2

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

1,5

LIQUEURS DIVERSES

3 / 4

VERMOUTH BIANCO DEL  
KAMERLENGO

4

PASSITO DI PANTELLERIA

5

GRAPPA

3 / 5

WHISKY

4 / 6

RUM NOIR ÉPICÉ "KRAKEN" AVEC  
CANDY AND CONFITE CHOCOLAT

ORANGE NOIR

5