



MENU DÉGUSTATION DE VIANDE

MINIMUM POUR 2 PERSONNES

CARBO-TARTARE : TARTARE DE
BŒUF, CRÈME CARBONARA, MOUSSE
DE PECORINO, BACON
CROUSTILLANT

PANNA COTTA AUX TOMATES
CERISES, CRÈME DE MOZZARELLA DI
BUFALA, PESTO LÉGER, TARALLO

FRESH TAGLIATELLE WITH
HAND-DRAWN RABBIT RAGÙ ON CREAM
OF BROAD BEANS WITH MINT

MAGRET DE CANARD "PAD THAI STYLE"
AVEC PAK CHOI SAUTÉ AU BEURRE,
À L'AIL ET AUX NOIX DE CAJOU

35 € PAR PERSONNE

COUVERT INCLUS, BOISSONS EXCLUES
ACCORDS VINS : 3 VERRES 10 €



MENU DÉGUSTATION DE POISSON

MINIMUM POUR 2 PERSONNES

PAIN BRIOCHÉ DE NOTRE
PRODUCTION, SAUMON MARINÉ,
CRÈME FRAÎCHE, SAUCE COURGETTE
À LA MENTHE

GRATIN DE CHÈVRE, ABRICOTS
GRILLÉS, MIEL DE SAFRAN,
AMANDES

“CALAMARATA” AU PESTO DE
PISTACHES, TARTARE DE CREVETTES,
BISQUE ET
CITRON VERT

POULPE CROUSTILLANT, HOUMOUS
D'AVOCAT ET AUBERGINES NUES

35 € PAR PERSONNE

COUVERT INCLUS, BOISSONS EXCLUES
ACCORDS VINS : 3 VERRES 10 €



HORS-D'OEUVRES

GRATIN DE CHÈVRE, ABRICOTS   10
GRILLÉS, MIEL DE SAFRAN, AMANDES

PANNA COTTA AUX TOMATES CERISES,  10
CRÈME DE MOZZARELLA DI BUFALA,
PESTO LÉGER, TARALLO

SALADE DE PINTADE, CHOU, MAYONNAISE  11
AUX TOMATES SÉCHÉES, POUDRE D'OLIVE

PAIN BRIOCHÉ DE NOTRE PRODUCTION, 11
SAUMON MARINÉ, CRÈME FRAÎCHE,
SAUCE COURGETTE À LA MENTHE

CARBO-TARTARE: TARTARE DE BŒUF,  11
CRÈME CARBONARA, MOUSSE DE
PECORINO, BACON CROUSTILLANT

COUVERT: 2 EUROS



NOS CLASSIQUES

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

GRICIA 12

CARBONARA 12

CACIO E PEPE  12

AMATRICIANA 12

GOURMET

“CALAMARATA” AU PESTO DE PISTACHES, TARTARE DE CREVETTES, BISQUE ET CITRON VERT 16

LINGUINE ALLA NERANO 2.0:  14
COURGETTES IN 3 CONSISTENCIES,
STRACCIATELLA AND BASIL

FRESH TAGLIATELLE WITH HAND-DRAWN RABBIT RAGÙ ON CREAM OF BROAD BEANS WITH MINT 15

PORTION GÉNÉREUSE + 3 €



PLATS PRINCIPAUX

MAGRET DE CANARD "PAD THAI STYLE" ✂ 17
AVEC PAK CHOI SAUTÉ AU BEURRE,
À L'AIL ET AUX NOIX DE CAJOU

POULPE CROUSTILLANT, HOUMOUS ✂ 18
D'AVOCAT ET AUBERGINES NUES

DESSERT

COULANT AVEC CRÈME GLACÉE 6

GÂTEAU AUX AMANDES, MOUSSE ✂ 7
DE RICOTTA À L'ORANGE, COULIS
DE FRUITS DES BOIS

TIRAMISÙ 6

CRÈME BAVAROISE À LA PISTACHE ✂ 7
ET CITRON CONFIT SUR BISCUIT
CACAHUÈTE

**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"

6



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