



ENTRÉES

ANTIPASTO LUCULLIANO (2 PERS) 🌿🐠🍷🍷🍷

CALAMARS FRITS, SCAMPIS BLANCHIS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MURES, CREVETTES AUX AGRUMES ET MENTHE , FLEUR DE LAIT AU POIVRE, TARTINE DE LARD DE COLONNATE , CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA, JAMBON ST. DANIEL, OLIVE FRIT AU SEL DE L'HIMALAYA

CALAMARI FRITTI, SCAMPI SCOTTATI ALL'ACETO BALSAMICO DI MORE, GAMBERETTI AGLI AGRUMI E MENTA, FIOR DI LATTE AL PEPE, BRUSCHETTA DI COLONNATA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, OLIVA FRITTA AL SALE DI HIMALAYA

36 €

ASSIETTE DE JAMBON ST. DANIEL 🍷🍷

JAMBON ST. DANIEL ET BUFALA DI BATTIPAGLIA
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E BUFALA DI BATTIPAGLIA

17,9 €

CARPACCIO DE BLACK ANGUS 🍷🍷🍷

CARPACCIO DE BLACK ANGUS, RUCOLA, GRANA ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE CITRON À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO DI LIMONE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

16,9 €

SALADES

🌿 PANIER DE FLEUR DE LAIT DE BUFALA À LA CAPRESE REVISITÉ 🍷🍷🍷

BUFALA DI BATTIPAGLIA ET TOMATE CERISE AVEC RUCOLA ET ÉMULSION DE BASILIC
BUFALA DI BATTIPAGLIA, POMODORINI CON RUCOLA ED EMULSIONE DI BASILICO

16 €

SALADE CÉSAR 🍷🍷🍷🍷🍷

SALADE MIXTE, FILET DE POULET, ROQUETTE, ÉCAILLES DE PARMESAN, , BALSAMIQUE
INSALATA MISTA, FILETTO DI POLLO, RUCOLA , SCAGLIE DI PARMIGIANO , BALSAMICO

15,9 €

🌿 SALADE DE CHÈVRE CHAUD 🍷🍷🍷🍷

SALADE MIXTE, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX
INSALATA MISTA , FORMAGGIO DI CAPRA , MIELE E NOCI

15,9 €





PREMIERS PLATS

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO 🌾🦀🐟🍷🍷
16,9 €

PACCHERI VONGOLE, POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS 🌾🍷🍷🌿🍷
PACCHERI VONGOLE, PATATE E FAGIOLINI
15,9 €

SPAGHETTONE QUADRATO FRESCO ALLE VONGOLE VERACI 🌾🍷🍷🍷
15,9 €

STRASCINATI INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA 🌾🐟🍷
14,5 €

🌿 MEZZELUNE RICOTTA, ÉPINARDS À LA TOMATE FRAÎCHE ET BASILIC 🌾🍷🍷
MEZZELUNE RICOTTA, SPINACI AL POMODORINO FRESCO E BASILICO
14,5 €

FINISSAGE DANS LA FORME DU PARMESAN 36 MOIS

🌿 TAGLIOLINO À LA TOMATE ET AU BASILIC 🌾🍷
TAGLIOLINO AL POMODORO (PIENNOLO) E BASILICO
14,5 €

STROZZAPRETI ALLA NORCIA 🌾🍷🍷
SAUCISSE DE NORCIA ET CÈPES AU PARFUM DE TRUFFE
SALSICCIA DI NORCIA E FUNGHI PORCINI
17,9 €

RIGATONE NAPOLETANO ALLA CARBONARA ITALIANA CON GUANCIALE DI AMATRICE 🌾🍷🍷
15,9 €





PLATS DE POISSON

ASSORTIMENT DE POISSON À LA GRILLE 🐟🐟🐟
(SELON ARRIVAGE) AVEC DU RIZ AUX HERBES ET LÉGUMES
(SECONDO ARRIVI) CON RISO ALLE ERBE E LEGUMI
26 €

FILET DE DORADE ALL'ACQUA PAZZA 🐟🐟
POMMES DE TERRE CUITES VAPEUR ET LÉGUMES
PATATE PREZZEMOLATE COTTE AL VAPORE E LEGUMI
21 €

FILET CLASSIQUE DU SAUMON À LA GRILLE 🐟🐟
POMMES DE TERRE CUITES VAPEUR ET LÉGUMES
PATATE PREZZEMOLATE COTTE AL VAPORE E LEGUMI
21 €





PLATS DE VIANDE

ENTRECÔTE D'HEREFORD IRLANDAISE GRILLÉE 🍷🍷🍷
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, LÉGUMES ET FRITES
BURRO MAITRE D'HOTEL , LEGUMI E FRITTE
26,5 €

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DRY AGE 🍷🍷🍷🍷
ROQUETTE, ÉCAILLES DE PARMESAN, PACHINO ET INFUSION BALSAMIQUE, FRITES ET LÉGUMES OU SALADE
RUCOLA , SCAGLIE DI PARMIGIAMO, PACHINO E INFUSIONE BALSAMICA, FRITTE E LEGUMI O INSALATA
28,5 €

FILET DE CHEVAL GRILLÉ 🍷🍷
SAUCE À L'AIL ET RÉDUCTION DE PRIMITIVE OU SAUCE À L'ÉCHALOTE ET VIN, FRITES ET LÉGUMES OU SALADE
SALSA A L'AGLIO E RIDUZIONE DI PRIMITIVO O SALSA ALLO SCALOGNO E VINO, FRITTE E LEGUMI O INSALATA
26,5 €

OSSOBUCO À LA MILANAISE AVEC RISOTTO AU SAFRAN 🍷🍷🍷
OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO
25,9 €





PIZZAS

PIZZE

MARGHERITA 9,50€

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE , BASILIC ET HUILE

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO OLIO

MARINARA 9,50€

TOMATE SAN MARZANO, AIL, ORIGAN ET HUILE

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO , ORIGANO E OLIO

CAPRICCIOSA 12,50€

TOMATE SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON, ARTICHAUT, OLIVE, JAMBON CUIT

POMODORO SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, PROSCIUTTO COTTO

4 FROMAGES 12,50€

FIOR DI LATTE , PROVOLONE , GORGONZOLA ET GRANA PADANO

JAMBON ET CHAMPIGNONS 11,50€

TOMATE SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, JAMBON CUIT ET
CHAMPIGNONS

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

THON ET OIGNON 12,00€

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, THON ET OIGNON

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TONNO E CIPOLLA

DIAVOLA 12,00€

TOMATE SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, SALAMI PIQUANT ,
BASILIC , HUILE

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, BASILICO E OLIO

BUFALINA 14,90€

TOMATES CERISES, MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA PADANO

POMODORINI , MOZZARELLA DI BUFALA , GRANA PADANO

MIMOSA 12,50€

FIOR DI LATTE, JAMBON CUIT, MAIS ET CRÈME

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, MAIS E PANNA

PRIMAVERA 16,00€

TOMATES CERISES, FIOR DI LATTE, ROQUETTE, JAMBON CRU , GRANA PADANO

POMODORINI , FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO , GRANA PADANO

VEGETARIANA 14,00€

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, AUBERGINES , POIVRONS, CHAMPIGNONS

VEGETARIANA: POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, PEPERONI , FUNGHI

RIPIENO 13,00€

TOMATE SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, RICOTTA, JAMBON CUIT , POIVRE NOIR

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, PEPE NERO

FRITTA 12,50€

FIOR DI LATTE, RICOTTA , JAMBON CUIT, POIVRE NOIR

FIOR DI LATTE, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, PEPE NERO



PIZZAS GOURMET

NORD ET SUD 🌾🍷 14,00€

FIOR DI LATTE, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLE ET GRAINS DE PISTACHE

FIOR DI LATTE, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO

🏠 GRAN GUSTO 🌾🍷 16,00€

BACON, MOZZARELLA DE BUFALA, CÈPES, GRANA PADANO ET POIVRE NOIR

PANCETTA, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI PORCINI, GRANA PADANO E PEPE NERO

LA CALABRESE 🌾🍷 13,00€

NDUJA DI SPILINGA, FIOR DI LATTE, OLIVE NERE

NDUJA DI SPILINGA, FIOR DI LATTE, OLIVE NERE

ORO NERO 🌾🍷 16,50€

TRUFFE NOIRE, FIOR DI LATTE ET TOMATES JAUNES

TARTUFO NERO, FIOR DI LATTE E POMODORINI GIALLI

CARRETTIERA 🌾🍷 14,50€

FIOR DI LATTE, FRIARIELLI ET SAUCISSE

FIOR DI LATTE, FRIARIELLI E SALSICCIA





DESSERT

DOLCE

TIRAMISÙ DE LA MAISON 🌾🥚🍷

TIRAMISÙ DELLA CASA

8 €

FONDANT AU CHOCOLAT 🌾🥚🍷

FONDENTE AL CIOCCOLATO

8 €

CRÈME BRÛLÉE 🌾🥚🍷

7,5 €

CANNOLO SICILIANO 🌾🥚🍷

7 €

'O BABBÀ 🌾🥚🍷

8 €

GLACE 🍷

VANILLE, PISTACHE, CHOCOLAT, FRAISE,
CHOCOLAT BLANC, CAFÉ

trois boules: 6 €

SORBET

CITRON, POMME VERTE, FRUITS DES BOIS, MELON

4 €





 ÉPICÉ - PICCANTE  VÉGÉTARIEN - VEGETARIANO  FAIT-MAISON - FATTO IN CASA

ALLERGÈNES - ALLERGENI:  CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

 CRUSTACÉS - CROSTACEI  OEUF - UOVA  POISSONS - PESCE  ARACHIDES - ARACHIDI

 LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE) - LATTE E LATTOSIO  FRUIT À COQUES - FRUTTA A GUSCIO  CÉLERI - SEDANO

 GRAINES DE SÉSAME - SEMI DI SESAMO  ANHYDRITE SULFUREUX ET SULFITES - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

 LUPIN - LUPINI  MOLLUSQUES - MOLLUSCHI