

Entrées



-Antipasto GRAN GUSTO 1.4.5.6.7.8.9.14.

6 variétés d'entrées italiennes (min 2 personnes) 48,00€

- Carpaccio de bœuf 7.9.11

Carpaccio de bœuf, roquette, coupeaux de parmesan, vinaigre balsamique de citron à l'huile d'olive extra vierge **14,90€**

-Parmigiana di melanzane 7.10

Aubergines,sauce tomate,mozzarella,basilic **13.50€**

Bruschette fantasia

4 pieces **12,90€**

-Crudo&bufala 1.7.8.9

Jambon cru, bufala, figues et amande **15.90€**

-Impepata di cozze 1.9.14.

15,00€

-Gambas à l'ail 2.12.

17,50€

-Salade de poulpe et pommes de terre 2.4.9.14

Poulpe, pommes de terre, olives, tomate cerise **16,90€**

Pâtes



-Paccheri homard 1.2

35,90 €

-Linguine vongole 1.12.14

21,90€

-Spaghetti moules 1.12.14

18,90€

-Mezzi rigatoni espadon et aubergine 5.9.12

Tomate cerise espadon et aubergine **19,90€**

- Risotto aux fruits de mer 2.4.9.14

24,90€

-Spaghetti alla nerano 1.7.9.12

courgettes, provolone

16,90€

-Spaghetti delizia 2.5.9.

Thon, roquette, tomate cerise et pignons de pin **23,50€**

Pâtes classiques



-Rigatoni napoletani alla carbonara 1.7.9.12

Oeuf, parmesan, guanciale et pecorino romano **16,90€**

-Penne arrabbiata 1.9

Sauce tomate piquant **14,90€**

-Spaghetti bolognese 1.3.9.12

Sauce tomate et viande hachée **14,90€**

-Lasagna maison 1.3.7.9.12

14,90€

-Spaghetti tomate et basilic 1.9

Tomate cerise et basilic **14,00€**

SALADES



Salade César 1,3,4,7

Salade mixte, filet de poulet, roquette, copeaux de parmesan, vinaigre

16,90€

Salade de scampis 2.

Salade mixte, scampi, avocat

17,00€

Salade végétarienne 1.9.10.11

Salade mixte, légumes grillés, vinaigre

14,90€

Poissons



Friture mixte de poissons 1.2.4.14

Crevettes et calamars

28,00€

Assortiment de poisson à la grille 2.4.9.14

5 pièces

32,00€

Filet de saumon à la méditerranéenne au four

Olives, tomates cerises ail et persil

22,50€

Steack d'espadon grillé

Citron poivre rose et basilic

23,90€

Viande



Tagliata di entrecôte Dry age 7.9.12

Roquette, copeaux de parmesan, tomate pachino et infusion balsamique

28.50€

Entrecôte d'Hereford irlandaise grillée 7.9

26,00€

Tagliata poulet 7.9.12

Roquette, copeaux de parmesan, tomate pachino et infusion balsamique

21,00€

Escalope de veau à la milanaise 1.

Escalope pannée de veau

18,90€

TOMAHAWK DRY AGED SCOTTONA

Origine Italie

€/Kg 58,00

T-BONE DRY AGED FASSONA

Origine Italie - tendreté du filet et saveur du faux-filet grille **€/Kg 58,00**

Pizzas



Margherita 1.7

Tomate San Marzano, fior di latte , basilic et huile **11.50€**

Marinara 1.

Tomate San Marzano, ail, origan et huile **9.50€**

Capricciosa 1.7

Tomate San Marzano , fior di latte, champignons, artichaux, olives, jambon cuit **12.50€**

4 Fromages 1.7

Fior di latte , provolone , gorgonzola et Grana Padano **12,50 €**

Jambon et champignon 1.7

Tomate San Marzano , fior di latte, jambon cuit et champignons **12.90€**

Thon et oignons 1.4.7

Tomate San Marzano, fior di latte, thon et oignons **12,00 €**

Diavola 1.7

Tomate San Marzano , fior di latte, salami piquant , basilic, huile **12,00 €**

Bufalina 1.7

Tomates cerises, mozzarella di bufala, Grana Padano **14,90 €**

Primavera 1.7

Tomates cerises, fior di latte, roquette, jambon cru , Grana Padano **16.00€**

Vegetariana 1.7

Tomate San Marzano, fior di latte, aubergines , poivrons, champignons **14.00€**

Ripiena 1.7.

Tomate San Marzano , fior di latte, ricotta, jambon cuit ,poivre noir **13.00€**

Vecchia Modena 1.7.12

Saucisse, roquette, Grana Padano et glaçage au vinaigre balsamique **19,50 €**

Fritta 1.7.

fior di latte, ricotta , jambon cuit, poivre noir **12,50 €**

Nord et Sud 1.7.8

Fior di latte, pesto de pistache, mortadella et grains de pistache **18.00€**

Gran gusto 1.7.

Bacon, mozzarella de Bufala , cèpes Grana Padano et poivre noir **21.00€**

La calabrese 1.7.

Nduja di Spilinga ,fior di latte ,olives noires **17.00€**

Giagi 1.7.

Fior di latte, pommes de terre au four , saucisse, farci à la ricotta **19.90€**

TOTO' 1.7

Fior di latte, Tomate San Marzano, boulettes frites et aubergines **21.90€**

De capo 1.7.10

Fior di latte, gorgonzola, guanciale , roquette , glaçage au vinaigre balsamique **21,90€**

Dessert



Tiramisu 1.3.7 8.00€

Panna cotta 7.

Garniture de caramel, fraise, chocolat ou fruits des bois 7.00€

Mousse au chocolat 3.7. 8,00€

Fondant au chocolat 1.3.7 8.50€

'O babbà 1.3.7 8.00€

cannolo siciliano 1.3.7 8.00€

Crème brûlée 1.3.7 7.00€

Café Gourmand 1.3.7.8 12.50€

Boules de glace 7. 2 boules au choix 5.00€

Sorbet 7. 4.00€