

ANTIPASTI FREDDI

Hors D'œuvre froid

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE

Jambon San Daniele servie avec tranche de melon

29,00

VITELLO TONNATO FATTO IN CASA

Vitello tonnato fait maison

28,00

INSALATA DI MANZO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI

CONDIMENTO A BASE DI SENAPE

Salade de bœuf, oignons rouges de Tropea et petites tomates vinaigrette à la moutarde

28,00

CARPACCIO DI MANZO CON LAMELLE DI CARCIOFI

Carpaccio de bœuf et lamelle d'artichaut

33,00

BOTTARGA CON FINOCCHIO E ARANCIA

Poutargue avec fenouil et orange

36,00

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA

Cocktail de gambas et sauce cocktail

33,00

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO

Tartar de thon avec avocat

32,00

CAPRESE

Mozzarella de buffle et tomates

29,00

BURRATA D'ANDRIA SERVITA CON POMODORINI E RUCOLA

Burrata d'Andria, mozzarella crémeuse servie avec sa petite salade de tomates et roquette

33,00

IL NOSTRO GASPACHO

Our gazpacho

16,00

ANTIPASTI CALDI
Hors d'œuvre chaud

POLIPO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL PORRO E SALSA AL POMODORO GRATINATO
Pulpe grille avec pomme de terre aux poireaux avec un sauce au tomates gratinée
29,00

ASPARAGI CON SALSA ALL' UOVO BARZOTTO
Asperge et œuf dur dans la sauce barzotta
29,00

PARMIGIANA DI MELANZANE
La parmigiana d'aubergines
29,00

SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA CON SALSA TARTARA SERVITI CON CARCIOFI FRITTI
Langoustine croustillante à la semoule, servie avec artichaut frit
36,00

SFORMATINO DI FAVE SERVITO SU UN LETTO DI CREMA AL PECORINO
Flan de fèves servie sur un lit de crème au pecorino (fromage de chèvre)
29,00

MOZZARELLA FRITTA, SERVITA CON VERDURE TEMPURA
Mozzarella frit servie avec légumes façon tempura
31,00

VONGOLE VERACI AL VERDE
Sauté de palourde
35,00

PRIMI PIATTI

Pâtes et risottos

RAVIOLI FATTI IN CASA RICOTTA E SPINACI, AL BURRO FUSO E SALVIA

Ravioli fait maison farcie de ricotta et épinards sauce de beurre et sauge

33,00

SPAGHETTI ALLA NERANO (ZUCCHINE E PROVOLONE)

Spaghetti à la Nerano , lamelles de courgettes sautées et provolone (fromage Italien)

33,00

RISOTTO MANTECATO ASPARAGI E SCAMPETTI (min 2 PERSONNES)

Risotto aux asperges et langoustine (15 MIN D'ATTENTE)

38,00 à personne

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA

Tagliolini, fait maison avec sauce de rôti de veau

33,00

TRENETTE ALLA BUSARA (SCAMPI E POMODORINI)

Trenette fait maison façon Busara , langoustine et petites tomates

42.00

GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA , GAMBERI E POMODORINI

Gnocchi de aubergines , fait maison avec gambas et petites tomates

36,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes

33,00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti boutargue de Sardaigne et petites tomates

38,00

LINGUINE AL PESTO (FATTO IN CASA) DI GENOVA

Linguine au vrai pesto de Genès (fait maison)

32,00

FAZZOLETTI FATTI IN CASA ALLA CREMA DI LIMONE E PROFUMATI ALLA MENTA

Fazzoletti fait maison avec une crème au citron et parfumé à la menthe

32,00

PESCE

Poissons

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grillade des gambas et langoustines accompagnés des légumes grillés

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE

Loup de mer dans une croute de gros sel sur un lit de pomme de terre bouilli et pressée

58,00

CALAMARI RIPIENI AI CARCIOFI SU LETTO DI FREGULA DI SARDEGNA

Calamar farcie aux artichauts sur un lit de Fregula de Sardaigne (pâte à la semoule)

43,00

STRACCETTI DI ROMBO SALTATI CON RUCOLA E POMODORINI

Tranche de turbot sautées avec roquette et petites tomates

45,00

CARNI

Viande

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E INDIVIA BRASATA

*(min. 2 pers.)

Filet de bœuf au gros sel servie avec frit maison et endive à l'étouffée

60,00 à personne

SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA SERVITA CON PEPERONI ARROSTO E
PATATE SALTATE

Escalope de veau, citron ou marsala servie avec poivrons grillé et pomme de terre sautées

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI

Escalope de veau primevère servie avec salade de roquette et petites tomates

47,00

PETTO DI FARAONA ALLO ZENZERO CON SALSIA ALLA SALVIA E AGLIO DOLCE SERVITO CON
TACCOLE AL BURRO

Poitrine de pintade au gingembre avec sauce sauge et ail doux servie avec mange tout au beurre

53,00

DOLCI E FORMAGGI

Dessert et fromage

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Assortiment des fromages Italiens avec confitures et miel

18,00

IL VERO TIRAMISU'

Le vrai tiramisu'

15,00

AFFOGATO ITALIANO

Boule de glass à la vanille avec café express chaud

12,00

SEMIFREDDO AL LIMONE E RHUM PROFUMATO AL THIMO E SALSA DI FRAGOLE

Crème glacée au citron et rhum parfumé au thym avec coulis de fraise

15,00

CIALDA CON MOUSSE ALLO YOGURT RICOPERTO DI FRAGOLE E LAMPONI

Mousse de yogourt dans une gaufre et couverte de fraise et framboise

17,00

MOUSSE AL COCCO CON SALSA AL CARMELLO

Mousse de coco et coulis de caramel

15,00

GELATI E SORBETTI

Notre glace et sorbet

12,00

MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA E DI STAGIONE

Salade de fruit exotique et de saison

18,00