

Antipasti (entrées)

Focaccia | 27

Cuite dans un four en pierre et servie avec de l'huile d'olive, une sauce salsa de tomates, de l'ail confit et une réduction de vinaigre balsamique.

Arancini | 56

Boulettes de risotto à la mozzarella et au parmesan, panées et croustillantes, servies dans une sauce tomate crémeuse.

Zucchini fritte | 52

Courgettes frites servies avec de la ricotta, du parmesan, des amandes, une sauce salsa de tomates, du yaourt et de l'huile au basilic.

Tartare au poisson de mer | 69

Gaspacho de tomates, aubergine rôtie à la flamme, concombre, oignon rouge, oignon vert, origan, persil, amandes, piment fort et labaneh.

Bruschetta aubergine et ricotta | 54

Tartinade d'aubergines, Aioli au piment fort, menthe, persil, oignon rouge et origan.

Polenta | 56

Champignons Shimeji, ail, châtaignes, asperges, parmesan et huile de truffe.

Burrata | 69

Boule de mozzarella fourrée à la crème fraîche, servie avec des tomates cerises colorées, de l'huile d'olive, une réduction de vinaigre balsamique, du piment fort et du basilic.

Rotolo aux blettes | 58

Feuilles de lasagne enroulées avec des feuilles de blette, de la mozzarella et du parmesan, le tout servi dans une sauce crémeuse à la tomate.

Tortini Formaggio | 54

Galettes au poireau et à la ricotta, enrobées d'une panure crouillante et accompagnées d'une sauce au yaourt et aux herbes aromatiques.

Carpaccio de maigre | 69

Fines tranches de poisson, huile d'olive, pulpe de tomates, fleur de sel, poivre noir concassé, piment fort, pignons de pin, menthe, labaneh, oignon rouge, micro basilic et popcorn de quinoa.

Soupe du jour (en hiver) | 48

Demandez au serveur.

Insalate (salades)

Salade de tomates et mozzarella | 64

Assortiment de tomates, radis, oignon vert, oignon rouge, olives Kalamata, basilic, piment fort, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique.

Panzanella | 65

Salade rustique composée de tomates, roquette, concombre, tomates cerises, olives Kalamata, poivron rouge, oignon vert, oignon rouge, croûtons et feta et assaisonnée d'une sauce au vinaigre de vin rouge, à l'ail et à l'huile d'olive.

Salade César | 62

Laitue romaine, tomates cerises, croûtons, œuf mollet et parmesan assaisonnés avec une sauce César.

Salade d'endives au bleu | 68

Feuilles d'endive, mélange de laitues, laitue batavia, oignon rouge, radis, noix et noix de pécan servis dans une vinaigrette à l'orange.

Salade Mercato | 66

Mélange de laitues, concombre, haricots verts, tomates cerises, radis, croûtons, oignon vert, amandes, patate douce crouillante, feta et sauce aioli à l'ail et au miel.

Secondi piatti (plats principaux)

Risotto aux cèpes | 72

Champignons Shimeji et Portobello, vin blanc, beurre, épinards et crème de mascarpone à la truffe.

Filet de saumon rôti | 124

Oignon rouge, champignons, riz noir, épinards, ail et haricots verts.

Filet de daurade | 134

Gnocchi au beurre de tomate, piment chili en flocons, tomates cerises, épinards, petits pois et ricotta.

Filet de maigre | 136

Purée de pommes de terre, sauce aux cèpes, champignons, châtaignes, oignons caramélisés et épinards.

Lasagnes aux épinards, à la ricotta et à la courge | 78

Feuilles de lasagne, mozzarella et parmesan servis dans une sauce tomate crémeuse.

-Pizza-

Margarita | 69

Sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic.

Suppléments au choix | 8

Anchois / piment fort / olives Kalamata / mozzarella / champignons / tomates cerises

Verde | 74

Pesto, mozzarella, parmesan, ricotta, feta et pignons de pin.

Viola | 76

Crème de betterave et mascarpone, mozzarella, parmesan, ail confit, roquette, réduction de vinaigre balsamique, bleu et pistaches.

Siciliana | 74

Sauce tomate, mozzarella, parmesan, ricotta, oignons caramélisés, piment fort, artichaut, tomates cerises, basilic et réduction de vinaigre balsamique.

Tartufo | 79

Mascarpone à la truffe, mozzarella, champignons, parmesan et basilic.

Fiorentina | 74

Crème de mascarpone, mozzarella, parmesan, épinards, fromage de chèvre et œuf au plat.

 **Pizza Vegan | 72**

Sauce tomate, fromage végétalien, oignon, champignons, épinards, artichaut et roquette.

Il est possible d'ajouter jusqu'à 2 garnitures par pizza

////////////////////////////////////

Pasta (pâtes)

Tortellini Barbabietola | 79

Tortellini à la ricotta servis avec une crème de betterave au bleu, des noix et de la ciboulette.

Ravioli aux topinambours | 78

Ail, vin blanc, champignons, truffe, châtaignes, crème et parmesan.

 **Gnocchi aux cèpes et aux châtaignes | 78**

Beurre, ail, sauge, champignons Portobello, bouillon aux cèpes, crème, champignons Shimeji, asperges et parmesan.

Cappellacci au fromage et à la truffe | 79

Au beurre de sauge avec châtaignes, petits pois et épinards.

Ravioli à la patate douce et à la ricotta | 76

Beurre, ail, crème, origan et tomates cerises sucrées.

 **Pappardelle à la crème parfumée à la truffe | 78**

Ragoût de champignons Portobello et de Paris, ail, vin blanc, crème, truffe, parmesan et épinards.

 **Rigatoni à la crème de tomates | 69**

Tomates séchées, basilic, crème et ricotta.

 **Rigatoni au saumon | 79**

Morceaux de saumon, ail, vin blanc, pesto, crème, parmesan, courgette, haricots verts, petits pois et pistaches.

Tortellini à la ricotta et au parmesan | 78

Servis dans du beurre de tomates avec ail, tomates cerises, olives Kalamata, basilic, tomates cerises sucrées et parmesan..

 **Linguine Aglio Olio | 72**

Huile d'olive, ail, piment chili, origan, artichaut, tomates cerises, persil et feta.

 **Rigatoni Pomodoro / Arrabbiata | 68**

Sauce Pomodoro - tomates, basilic et ail.

Sauce Arrabbiata - tomates, piment chili et ail.

Il est possible de remplacer les plats de pâtes par des pâtes complètes / sans gluten

////////////////////////////////////

-Extra-

 **Salade verte | 21**

Mélange de laitues, radis, tomates cerises avec une vinaigrette italienne.

Purée | 22

 **Légumes verts | 24**

Huile d'olive, haricots verts, épinards, courgettes et petits pois.

Patatine frite | 24

Pommes de terre frites au gros sel, servies avec de l'aïoli.

 peut être commandé sans gluten  peut être commandé en version végétalienne

** L'environnement de travail n'est pas dépourvu d'allergènes. Les plats du menu sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

