

## Antipasti (entrées)

### **Focaccia | 29**

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.

### **Focaccina | 42**

focaccina au pesto, tomates cerises et olives Kalamata

### **Arancini | 58**

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

### **Carpaccio d'aubergine | 58**

aubergines rôties au citron, huile d'olive et sel, labneh, tomates cerises, piment et persil. Servi avec des toasts

### **Bruschetta au saumon | 62**

saumon fumé, fromage frais, oignon vert, oignon rouge et œuf dur

### **Tartare au poisson de mer | 72**

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

### **Polenta | 56**

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

### **Burrata | 72**

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.

### **Tortini Formaggio | 56**

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 | 65**

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 | 64**

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 | 68**

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 | 126**

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-

FR

### **Margarita | 69**

Sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic.

### **Suppléments au choix | 9**

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

### **Verde | 76**

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

### **Siciliana | 75**

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.

### **Pizza bianca à la patate douce | 78**

tranches de patate douce rôties, origan frais et poivre noir, sauce bianca, pecorino et parmesan

### **Fiorentina | 76**

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)

### **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.

### **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.

### **Tortellini à la polenta | 79**

servis au beurre de sauge avec asperges et châtaignes

### **Cappellaccio aux épinards | 78**

sauce tomate riche avec ail, basilic, pesto et parmesan.

### **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.

