



TAVOLOZZE PLANCHES À PARTAGER

Tavolozze de jambon blanc truffé	15 ^{00€}
Tavolozze de jambon cru di Parma	17 ^{00€}
Tavolozze di salumi	24 ^{00€}
4 sortes de charcuteries italiennes	
Piccolo Tavolozze di salumi	18 ^{00€}
3 sortes de charcuteries italiennes	
Tavolozze miste	26 ^{00€}
3 sortes de charcuteries et 3 sortes de fromages italiens	
Tavolozze Découverte	39 ^{00€}
Anti pasti de légumes, 2 sortes de fromages et mozzarella, 3 sortes de charcuteries, bruschetta	

ANTI PASTI ENTRÉES

Bruschetta napolitaine : tomate, anchois et olives ..	9 ^{00€}
Bruschetta aux 4 fromages	11 ^{00€}
Bruschetta de la Strada	15 ^{00€}
Pesto, tomate cerise, mozzarella et jambon truffé	
Burrata tartufata : à la truffe, roquette et focaccia ..	13 ^{50€}
L'Antipasto di Andrea Ingrassia	19 ^{00€}
Aubergine, courgette, poivron, tomate confite, artichaut	
Insalata du carciofi alla menta	13 ^{50€}
salade d'artichaut, tomates confites, pignons de pins, menthe, copeaux de Grana Padano	
Melanzane alla parmigiana	13 ^{50€}
Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan	
Poulpe alla siciliana	16 ^{00€}
Poulpe à la persillade servi froid, citron et ail	

PRIMI PIATTI PÂTES

Penne alla trapanese	11 ^{50€}
Tomate, huile d'olive, copeaux de parmesan, basilic frais, ail	
Gratin de penne au jambon truffé	14 ^{90€}
Agnoloti alla tartufo	17 ^{00€}
Raviolis demi-lune à la crème de truffe	
Linguine alla carbonara	13 ^{00€}
Guanciale, jaune d'œuf et parmesan	
Rigatoni alla bolognese	14 ^{00€}
Viande hachée à la tomate	
Polpette di Rosina Caëtta	16 ^{00€}
Boulette de viande selon la recette de Rosina	
Lasagnes de bœuf di Bianca Perlati	14 ^{00€}
Agnoloni aux 4 fromages	15 ^{00€}
et crème de gorgonzola	
Pacchieri al pesce spada	19 ^{00€}
tomate cerise, basilic, menthe, piment, aubergine, amande effilée, espadon	
Linguine alle vongole	19 ^{00€}
palourdes, tomate cerise, persillade et vin blanc	

CARNI E PESCI VIANDES ET POISSONS

Scaloppina di vitello alla milanese	21 ^{00€}
Escalope de veau milanaise, polenta crémeuse, chapelure, parmesan, persil	
Tagliata di manzo	19 ^{00€}
Fines tranches de faux-filet de bœuf rôti servi froid, roquette, parmesan, pesto de basilic. Accompagné de pommes de terre sautées	
Tartare de bœuf à l'italienne	17 ^{00€}
Tomate confite, parmesan, pesto. Accompagné de pommes de terre sautées	
Tonno rosso alla trapanese	21 ^{00€}
Thon rouge pané à l'amande, pecorino et légumes à la sicilienne	
Filet de dorade royale alla siciliana	19 ^{00€}
Tomate cerise, câpres et olive de Sicile	
Risotto de Saint-Jacques	29 ^{00€}
À l'huile de truffe	

MENU DÉGUSTATION

À la découverte de l'Italie
de l'entrée au dessert

Prix par personne. À partir de 2 personnes

MENU BAMBINO MENU ENFANT

Penne à la bolognaise ou carbonara
+ 1 sirop à l'eau + 1 glace

DOLCI DESSERTS

Babà al limoncello, chantilly maison au mascarpone	6 ^{90€}
Tiramisù Speculoos et Nutella maison	6 ^{90€}
Tiramisù café maison	6 ^{90€}
Panna cotta all frutto maison	5 ^{90€}
Panna cotta au coulis de fruits rouges	
L'amarena d'Antoine Junior Ingrassia	6 ^{90€}
Comme une charlotte, crèmeux au chocolat, cerise noire	
Soupe d'ananas au basilic	6 ^{90€}
Mi-cuit chocolat au cœur coulant	6 ^{90€}
Cannoli alla siciliana	6 ^{90€}
Ricotta, copeaux de chocolat, pistache, zeste d'orange	
Café ou déca gourmand	7 ^{50€}
Infusion gourmande	8 ^{50€}

Prix nets service compris • Merci de préciser vos allergies alimentaires.
Nous tenons le registre des allergènes présents dans nos plats à disposition sur simple demande.