

## ANTIPASTI

<b>Antipastino rustico</b> Assiette conviviale d'assortiments ( charcuterie italienne, bruschette, bufala, légumes marinés)	<u>Moyen</u> : 13.50€ <u>Grand</u> : 22.90€
<b>Antipastino del mare</b> Bruschette a la ricotta, saumon fumé, calamars frits, moules marinée et gambas	<u>1 pers</u> : 11.90€ <u>Grand</u> : 22.90€
<b>Bufala et Bruschette</b> Mozzarella di bufala, tartare de tomates cerises au basilic, chips de jambon de parme et bruschette.	12.90€
<b>Carpaccio di bresaola</b> Fines tranches de bœuf séché ,glace tomate basilic, roquette et copeaux de parmesan.	13.90€
<b>Crostini misti</b> Tranches de pain gratinées a la mozzarella garnies de jambon de parme, caviar d'olives et bufala a la crème de truffe.	9.90€
<b>Panino di salmone</b> Tartare de saumon en feuilleté , citron , concombre, ricotta,et roquette.	12.90€
<b>Bocconcini di melanzane</b> Aubergines grillées farcies jambon de parme et mozzarella, coulis de tomates au basilic	9.90€
<b>Insalata capriciosa</b> Salade, tomates cerises, mozza di bufala, légumes marinés, jambon de parme, bresaola, copeaux de parmesan	<u>Entrée</u> : 10.90€ <u>Plat</u> : 15.90€

## LA PASTA DEL CUOCO

<b>Spaghetti neri e bianchi alla pescatora</b> Duo de spaghetti blanc et à l'encre de seiche, moules, calamars, gambas, tomates fraîches et coulis de tomates.	19.90€	<b>Fagottini al gorgonzola</b> Fagottini farcis au jambon, guanciale, crème, gorgonzola et jambon de parme.	16.90€
<b>Tagliatelle alle cozze e pesto</b> Tagliatelle aux moules et pesto de roquette	16.80€	<b>Fagottini al pesto</b> Fagottini farcis au jambon , crème, champignons, pesto de roquette et jambon de parme	16.90€
<b>Maccheroni ai gamberoni</b> Tagliatelle aux gambas, crevettes, courgettes et safran légèrement crème.	16.80€	<b>Ravioli parmigiano e tartufo</b> Ravioli farcis au fromage de chèvre, « crema con tartufo »et copeaux de parmesan.	16.90€
<b>Fusilli al salmone</b> Fusilli au saumon frais, crème de saumon fumé, tomates séchées et basilic	16.80€	<b>Ravioli alla toscana</b> Ravioli farcis aux bolets et cèpes, crème d'asperges, asperges vertes, tomates séchées et copeaux de parmesan.	17.50€
<b>Fusilli ai funghi</b> Fusilli au poulet, champignons, crème de cèpes et persillade.	15.90€	<b>Fagottini ai formaggi</b> Fagottini farcis parmesan et basilic, mascarpone, épinards, basilic et parmesan.	16.90€
<b>Tagliatelle dell'estate</b> Tagliatelle sautées au speck, petits légumes, pesto rosso et copeaux de parmesan.	15.90€	<b>Ravioli agli asparaggi</b> Ravioli farcis aux asperges, sauté aux tomates cerises, roquette et copeaux de parmesan	16.90€
<b>Penne al Cognac</b> Penne, jambon blanc flambé Cognac, coulis de tomate, crème et jambon de Parme.	15.90€	<b>Tagliatelle alle capesante e gamberoni</b> Tagliatelle aux st jacques fraîches, gambas, crème et persillade	24.90€
<b>Lasagna ai funghi porcini</b> Lasagne de veau, pancetta, crème de cèpes et mozzarella	16.90€		
<b>Lasagna al salmone</b> Lasagne au saumon frais, crevette, ricotta et poireaux	17.90€		

## RISOTTI

<b>Risotto cremoso</b> Risotto ,poulet, champignons, crème, persillade et copeaux de parmesan.	16.90€
<b>Risotto al gorgonzola</b> Risotto, aubergines grillées, gorgonzola, parmesan, mozzarella di bufala et tomates séchées.	17.90€
<b>Risotto ai funghi porcini</b> Risotto aux cèpes, crème de cèpes, crumble et chips de jambon de parme	17.90€
<b>Risotto al salmone e asparaggi</b> Risotto au saumon frais, asperges, crème d'asperges verte et crumble de tomates séchées	17.90€
<b>Risotto al capesante e scampi</b> Risotto aux Saint – Jacques fraîches et langoustines persillées, bouillon de langoustines.	24.90

## PESCE

<b>Pesce del giorno</b> Pêche du jour servie avec son risotto aux bouillon de langoustine et crevettes	17.90€
<b>Salmone al forno</b> Pavé de saumon rôti au four, crème de mascarpone au lambrusco blanc, râpé de citron	18.90€
<b>Spiedini del mare</b> Brochette de saumon et st jacques fraîches, gambas, sauce au prosecco.	19.90€

## CARNE

<b>La Milanaise</b> Escalope de poulet mariné au pesto, pané a la milanaise, risotto au safran.	15.90€
<b>La scaloppina del cuoco</b> Escalope de veau et pancetta, déglacé au vin blanc et champignons, légèrement crème.	18.90€
<b>Tournedo di bistecca</b> Tournedos d'onglet de bœuf mariné a la crème de truffe, bardé au jambon de parme, jus de cuisson au vinaigre balsamique	18.90€

# Dolci de la casa

## **Assiette gourmande**

Assiette de dégustation de nos différents desserts. (Tiramisu, panna cotta, ciocoamarena, fruit frais, dessert du moment...)

11.50€

## **Café gourmand**

Tiramisu, panna cotta, dessert du moment, café ou thé ou infusion.

8.90€

## **Dolce caffè e cioccolato**

Verrine de mousse café, ganache chocolat, mousse mascarpone, grain de café au chocolat

7.50€

## **Tiramisu classique**

Biscuit au café expresso, crème mascarpone et cacao.

7.00€

## **Ciocoamarena**

Mousse chocolat noir, biscuit vanille, cerises amarena, feuilletine chocolat

7.00€

## **Panna cotta ai lamponi**

Panna cotta aux framboises

7.00€

## **Torta di mele caramellizzate**

Tarte fine aux pommes caramélisées, mousse mascarpone vanillée

7.00€

# Gelati

**Coppa del angolo** Glace vanille, baba au rhum, chantilly

7.50€

**Coppa amarena** Glace vanille, cerises amarena confites au sirop, chantilly

7.50€

**Coppa italia** Glace amaretto, glace café, glace straciatella, biscuit amaretini, liqueur d'amaretto

8.50€

**Affogato** Glace vanille arrosé d'un café expresso

6.50€

**Coppa uno gusto** Glace une boule

2.80€

**Coppa due gusti** Glace deux boules

4.90€

**Coppa tre gusti** Glace trois boules

5.90€

**Parfum de glace** Vanille, café, chocolat, amaretto, straciatella, caramel, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, cassis, citron, framboise, fraise, passion

# Caffe

**Café ou décaféiné ILLY**

2.10€

**Double café ou décaféiné ILLY**

3.90€

**Thé ou infusion**

2.30€

# Digestivi

**Grappa**

8.00€

**Cognac vsop**

8.00€

**Limoncello, amaretto, get 27, get 31**

6.00€

**Caffè corretto** Café expresso accompagné d'un digestif 2 cl

7.90€