

Antipasti

Focaccia au parmesan, huile d'olive et romarin **4.9**

Pinsetta à la truffe **7.5**

Burrata et tomates cerises **8.9**

Straciatella à la figue **8.9**

Assiette de jambon de Parme **9**

Assiette de saumon fumé, ricotta et pinsa **14**

Salades

Burrata **17.5**
Roquette, noix, pêches rôties, burrata, tomates cerises, tomates cerises confites

César **17.5**
Laitue iceberg, aiguillettes de poulet rôti, tomates cerises, croûtons de pain, oeuf poché, oignons frits, parmesan affiné

Chèvre chaud **17.9**
Roquette, toasts de chèvre chaud, tomates cerises, noix, betterave chioggia, miel

Parme **16.9**
Roquette, jambon de parme, tomates cerises, betterave chioggia, pignons de pin, parmesan affiné

Saumon burrata **19.9**
Mâche, saumon fumé, burrata, tomates cerises, noix, betterave chioggia



Poulet à la sauce tomate et mascarpone **17.9**
Aiguillettes de poulet rôti, sauce tomate et mascarpone, riz blanc

Poulet toscane **17.5**
Filets de poulet rôti, sauce à la crème et au vin blanc, à l'ail et échalote, tomates cerises, pousses d'épinard, riz blanc

Veau à la forestière **18.9**
Escalope de veau, sauce aux champignons, champignons grillés, linguine

Parmigiana **16.9**
Mille-feuilles d'aubergine, petite salade italienne

Ossobuco **21.5**
Jarret de veau confit, sauce tomate maison, zestes de citron, linguine

Veau saltimbocca **19.9**
Escalope de veau au jambon de parme, crème à la sauge, linguine

Camembert rôti au miel, romarin et noix **16.5**
Petite salade italienne, pinsa

Pâtes

Linguine au saumon **18.9**
Crème fraîche, saumon fumé, tomates cerises, pousses d'épinard, parmesan affiné

Linguine à la truffe et burrata **22.9**
Crème de truffe, burrata, copeaux de truffe, noisettes concassées

Raviolis ricotta et épinard à la toscane **19.9**
Raviolis farcis aux épinards et à la ricotta, avec une sauce à la crème, au vin blanc, à l'ail et aux échalotes, tomates cerises, pousses d'épinards

Gnocchi sauce tomate et straciatella **17.9**
Sauce tomate cuisinée, straciatella, basilic

Gnocchi sauge et parme **19**
Crème à la sauge, jambon de parme, feuilles de sauge, parmesan affiné

Rigatoni gorgonzola **17.9**
Sauce fromagère au gorgonzola, noix, raisins secs

Rigatoni sauce forestière et poulet **19**
Aiguillettes de poulet rôti, sauce aux champignons et au porto, champignons sautés, parmesan affiné

Pinsa

La pinsa, ancêtre de la pizza, est faite avec une pâte fabriquée à partir de 3 farines qui la rendent digeste, croustillante et gourmande.

Margherita **9.9**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte
Après cuisson : filet d'huile d'olive, basilic

Margherita burrata **14.9**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte
Après cuisson : burrata, filet d'huile d'olive, basilic

Parma **17.5**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte
Après cuisson : jambon de parme, crème de balsamique, parmesan affiné, filet d'huile d'olive

Prosciutto **15.9**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte, champignons
Après cuisson : jambon cuit, parmesan affiné, filet d'huile d'olive

Pollo **16.9**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte, émincés de poulet, tomates cerises, oignons rouges, champignons
Après cuisson : filet d'huile d'olive, basilic

Ajoutez de la gourmandise à votre pinsa
Supplément Burrata +5

Diavola **16.9**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte, tomates cerises, oignons rouges, spianata piccante
Après cuisson : filet d'huile d'olive et basilic

4 formaggi **16.9**
Avant cuisson : mozzarella di bufala, parmesan affiné, taleggio
Après cuisson : straciatella

Salmone **17.9**
Avant cuisson : fior di latte.
Après cuisson : saumon fumé, straciatella, roquette, citron

Liberto **16.5**
Avant cuisson : straciatella, chèvre, miel.
Après cuisson : noix, roquette

Truffe et burrata **20.9**
Avant cuisson : crème de truffe, fior di latte, champignons
Après cuisson : burrata, copeaux de truffe, noisettes concassées

Tonno **19.5**
Avant cuisson : sauce tomate basilic mijotée, fior di latte, oignons rouges, champignons sautés.
Après cuisson : filets de thon, olives dénoyautées

Plat de la semaine **15.9**



Prix net en euro, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Chèques vacances acceptés.

Desserts

Tiramisu café **7.9**

Tiramisu framboise **8.5**

Mi-cuit et glace vanille **8.5**

Brioche perdue au nutella **8.9**

Panna cotta et coulis de framboise **7.9**

Café gourmand **9.9**

Pinsa Nutella **11.5**

Bambino

(Pour les moins de 12 ans)

1/2 Margherita +
Glace vanille

13.9



Aperitivo

(Tous les jours de 16h à 19h)

Assortiment de bruschettas

3 pour **9.5**

4 pour **12.9**

5 pour **14.9**

6 pour **16.9**

Classique, burrata, pêche, jambon de parme, bresaola, avocat, burrata truffe, gorgonzola, saumon fumé et ricotta, tomates séchées et ricotta

Happy Hour

(Tous les jours de 16h à 19h)

1 Bruschetta au choix

+

Pinte de Blonde **7**

ou

Verre de vin blanc **8**

ou

Mojito ou Spritz **9**



Planches

Charcuterie **18.9**
Jambon de parme, bresaola, saucisson, rostello aux herbes, mortadelle à la pistache

Légumes **19.9**
Tomates cerises marinées, aubergines rôties, poivrons grillés, caponata, coeurs d'artichaut marinés, olives dénoyautées

Fromages **20.9**
Burrata, gorgonzola, straciatella à la figue, camembert, scamorza fumée

Mixte **21.9**
Burrata, jambon de parme, bresaola, saucisson, taleggio, camembert

♥ = Coup de coeur

🌿 = Végétarien



Consultez les allergènes

