

• ANTIPASTI •

ENTRÉES

	€
Merci de remplir le feuillet ANTIPASTI	
CHOIX DE 3	21
CHOIX DE 5	26
CHOIX DE 7	31


• SALUMERIA •

CHARCUTERIES

Planche de charcuteries <i>coppa*</i> , <i>mortadelle</i> , <i>saucisson strolghino*</i> , <i>jambon cru San Daniele</i> , <i>lard de Colonnata</i>	p.p. 21
Planche de charcuteries sélection Spigaroli <i>culatello blanc*</i> , <i>culatello noir*</i> , <i>coppa*</i> , <i>saucisson strolghino*</i> , <i>lard alto*</i>	p.p. 26
Coppa*	la planche p.p. 19
Jambon cru San Daniele	la planche p.p. 19
Jambon cru Cinta Senese	la planche p.p. 24
Bresaola	la planche p.p. 24
Culatello de porc noir*	p.p. 26
Culatello de porc blanc*	p.p. 22

*Provenance exclusive : Massimo et Luciano Spigaroli - Antica Corte - Pallavicina

• PIZZETTE •

Pizzetta Margherita <i>tomate, mozzarella</i> Disponible sans gluten 	12
Pizzetta Napolitaine <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>	14
Pizzetta aux fromages <i>mozzarella, gorgonzola, pecorino, stracchino</i>	15
Focaccia di Recco <i>caillé de stracchino</i>	13

• PRIMI PIATTI •

PÂTES, RISOTTI, LÉGUMES

Fraîches

Pansotti à la bourrache et ricotta de brebis, sauge	27
Linguine aux champignons des bois	40
Gnocchi de Mona Lisa au pistou	27

Sèches

Casareccia à la carbonara	25
Spaghetti aux palourdes	37
Penne à l'arrabiata	25
Penne sans gluten, selon votre goût 	

Risotti

Risotto à la paysanne	26
Risotto à la Milanaise	24

Légumes

Tian de légumes de saison 	23
---	----

• SECONDI DI PESCE •

POISSONS

	€
Gamberoni poêlés, artichauts violets	52
Daurade royale, courgettes en fleur d'Albenga	42
Calamaretti sautés façon Riviera	42
Loup de Méditerranée rôti, légumes grillés <i>à partager, pour deux personnes</i>	p.p. 45

• SECONDI DI CARNE •

VIANDES

Notre piccata au citron, petites câpres et épinards en feuilles	42
Suprême de volaille au romarin, haricots verts et champignons sauvages	38
Côtes d'agneau grillées à la sarriette, sauté de primeurs	45
Côte de bœuf, pommes de terre et oignons nouveaux <i>à partager, pour deux personnes</i>	p.p. 52

• CONTORNI •

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre et oignons nouveaux - Cœur de romaine - Sauté de primeurs Haricots verts et champignons sauvages - Cookpot de légumes de saison	11
--	----

• FORMAGGI •

FROMAGES

Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano Reggiano	16
Sélection de fromages de Cuneo	18

• DOLCI •

DESSERTS

Zuccotto	13
Zuppa Inglese	13
Tiramisù	15
Cassata Sicilienne	14
Tarte aux fruits de saison	14
Pizza aux chocolats	14
Panna cotta (<i>caramel, chocolat ou fruits rouges</i>)	12
Coupe de fruits rouges*	21
Fraises*	16
Framboises*	18

*Selon votre goût : sucre, crème fraîche ou glace vanille

• GELATI •

GLACES À LA SPATULE

Choix de 3 parfums

CRÈMES GLACÉES

Pistache, Fleur de lait, Noisette

SORBETS

Citron, Fraise, Mascarpone

ACCOMPAGNEMENTS

Coulis de fruits rouges - Crème fouettée
Sauce chocolat - Sauce caramel - Amarene

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte
Prix nets en euros, taxes et service compris