

LES ENTREES
STARTERS

Potage aux poireaux & pommes de terre -14€

Croutons au parmesan

Leeks & potatoes soup, parmesan croutons

Porchetta & finocchiona, Grissini plats & cornichons - 18€

Roti de porc farci, froid, saucisson de Toscane au fenouil

Plate of cold meats

Burrata des Pouilles, carpaccio de tomates & origan -17€

Burrata & tomatoes carpaccio & oregano

Saumon fumé de Norvège, fromage crémeux & ciboulette - 19€

Grissini plats

Smoked salmon, cream cheese & chive

LES ENFANTS
THE KIDS

Orecchiette à la sauce tomate, bolognaise ou au beurre - 12€

Steak haché (*steak patty*) & potatoes - 12€

Nuggets de poulet & potatoes - 12€

LA PASTA & RISOTTO

Orecchiette des Pouilles, au « ragù » napolitain -18€

Sauce tomate, petits morceaux de viande de bœuf

Orecchiette pasta, tomatoes & meat sauce

Spaghetti frais à la carbonara -17€

Jaune d'œuf, guanciale, pecorino & parmesan

Ravioli à la ricotta & épinards, sauce aurora & basilic -17€

Sauce tomate & crème

Ravioli ricotta & spinach, pink sauce & basil

Spaghetti frais de la mer -20€

Sauce tomate, piment, ail & persil

Palourdes, poulpe, sèches, moules, supions & crevettes

Seafood spaghetti

Risotto au potiron, pecorino & lard fumé -18€

Pumpkin risotto, pecorino & bacon

LES BOLS DE GARNITURES

Riz nature, légumes du jour, salade mixte,

Pommes grenaille au four -7€

LES PLATS
MAIN DISHES

Tagliata de bœuf, sauce aux bolets - 29€
Légumes du jour & pommes grenaille au romarin
Beef tagliata, mashrooms sauce, vegetables & baked potatoes

Darne de saumon dorée, purée de petits pois & échalotes - 29€
Légumes de saison & riz
Salmon, mashed peas, shallots, vegetables & rice

Brochettes de crevettes légèrement panées - 25€
Salade mixte
Shrimp Skewers & mixed salad

Boulettes de viande « maison » à la sauce tomate & basilic - 26€
Pâtes au beurre
Housemade meatballs, tomato sauce & pasta

Escalope de veau à la milanaise - 28€
Pâtes au beurre & sauce tomate
Veal cutlet milanese, tomato sauce & pasta

Règlementation : Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La liste des allergènes contenus dans nos produits et l'origine des viandes bovines et porcines sont consultables auprès d'un responsable.

LES FROMAGES & LES DESSERTS
CHEESE & DESSERTS

Ardoise de fromages - 11€
Selection of cheeses

Tiramisu classique - 9€

« Pasticciotto » des Pouilles à la crème patissière - 9€
Cerises « amarena » & chantilly

Mousse aux marrons, marrons glacés - 8€
Crumble au chocolat & chantilly
Chestnut mousse, chocolat crumble & whipped cream

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges - 7€
Cream cheese with red fruit sauce

Ananas frais - 8€
Fresh pineapple

Crème de café glacée « Cremadoro » nature - 5,50€
Arrosée - 8€

Glaces des Alpes - De 3€ à 10€
Alpine ice cream - From 3€ to 10€
Demander la carte

Supplément crème chantilly, chocolat chaud, caramel - 1.50€