

**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€**