

# SALADES

Les Salades en entrée ou en plat

## SALADE CABRI

Mélange de salade, pain toasté, crottin de chèvre, émincé de filet de poulet rôti, poivron mariné, olive, oignon, vinaigrette huile d'olive balsamique

*Mixed salad, toast, goat's cheese, chicken filet, pickled pepper, olive, onion, olive oil and balsamic vinaigrette*

PETITE  
EN ENTRÉE

GRANDE  
EN PLAT

8,50€ 16,00€

## SALADE DEL MARE

Mélange de salade, pain toasté, saumon fumé, crevettes, pomelos, oignon rouge et vinaigrette huile d'olive balsamique

*Mixed salad, toast, smoked salmon, shrimps, pomelo, red onions, and olive oil and balsamic vinaigrette*

8,90€ 17,00€

[+0,50€\*] [+1€\*]



PISE



ROME



Pour accompagner  
vos plats

PICCOLA INSALATA

Mélange de salade, Grana Padano AOP

*Mixed salad, Grana Padano PDO*

4,50€

# PIZZAS

## MARGHERITA

Sauce tomate au basilic, mozzarella, olive noire  
*Tomato basil sauce, mozzarella, black olive*

11,50€

## REGINA

Sauce tomate au basilic, mozzarella, champignon, jambon blanc, olive noire

*Tomato basil sauce, mozzarella, mushroom, ham, black olive*

**Met & vin : Prosecco**

*Food and wine pairing : Prosecco*

15,00€

## 4 FORMAGGI

Sauce tomate au basilic, mozzarella, gorgonzola, chèvre, Grana Padano AOP

*Tomato basil sauce, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, Grana Padano PDO*

**Met & vin : vin rouge effervescent, DOC Lambrusco Sec Reggiano**

*Food and wine pairing : red wine, DOC Lambrusco Sec Reggiano*

16,00€

[+1€\*]

## CHORIZO E PEPPERONE

Sauce tomate au basilic, mozzarella, merguez, chorizo, oignon, poivron mariné, champignon, jaune d'œuf

*Tomato basil sauce, mozzarella, merguez, chorizo, onion, sweet pepper, mushroom, egg yolk*

**Met & vin : AOP Lalande Pomerol Croix de Pomerus**

*Food and wine pairing : AOP Lalande Pomerol Croix de Pomerus*

16,00€

[+1€\*]

## DI POLLO

Crème fraîche au basilic, mozzarella, émincé de filet de poulet rôti, poivron mariné, champignon, pesto, roquette

*Crème fraîche with basil, mozzarella, sliced roast chicken, pickled pepper, mushroom, pesto sauce, rocket salad*

16,00€

[+1€\*]

## CARBONARA

Crème fraîche au basilic, mozzarella, oignon, lardon, poitrine fumée, Grana Padano AOP, jaune d'œuf

*Crème fraîche with basil, mozzarella, onion, diced bacon, smoked breast, Grana Padano PDO and egg yolk*

**Met & vin : AOP Bourgogne Chardonnay André Ducal**

*Food and wine pairing : AOP Bourgogne Chardonnay André Ducal*

16,00€

[+1€\*]

## 2 SALMONI

Crème fraîche au basilic, mozzarella, champignon, saumon, saumon fumé, roquette

*Crème fraîche with basil, mozzarella, mushroom, salmon, smoked salmon, rocket salad*

18,00€

[+1€\*]



# PÂTES

## Les classiques

Spaghettis ou tagliatelles fraîches, sauce au choix

*Fresh spaghetti or tagliatelles, sauce of your choice*

### BOLOGNAISE

15,00€

Sauce tomate et viande de boeuf VBF, céleri, carotte, oignon rouge, roquette

*Tomato sauce and beef meat, celery, carrot, red onion, rocket salad*

**Met & vin : vin rouge, DOC Chianti de' Medici**

*Food and wine pairing : red wine, DOC Chianti de' Medici*

### CARBONARA

16,00€

[+1€\*]

Sauce à la crème, lard colonnata IGP, lardons et jaune d'œuf

*Sahnesauce, IGP-Colonnata-Speck, Speckstücke und Eigelb*

### TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS

17,00€

[+1€\*]

Sauce crème, saumon, saumon fumé, roquette

*Cream sauce, salmon, smoked salmon, rocket salad*



[+0,50€\*]

\* Possibilité de suppléments en fonction du choix de certaines entrées et de certains plats

[+1€\*]

\* Possibility of supplements according to the choice of certain starters and dishes with menu