



# Menu Di Capodanno

## ANTIPASTI

### BRUSCHETTA PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA

19,00€

Bruschetta avec tomate, ail, origan, huile d'olive, jambon de Parma et mozzarella

*Bruschetta with fresh tomatoes, garlic, olive oil, origan Parma ham & mozzarella*

### AFFETTATO MISTO

19,00€

Charcuterie italienne / Mixed of Italian salami

### BURRATA

16,00€

21,00€

Burrata, roquette, tomates cerises, huile d'olive, basilic

(120gr)

(300gr)

*Burrata, arugula, cherry tomatoes, olive oil basil*

### CAPRESE

18,00€

Salade vert, tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, câpres et anchois

*Green salad, tomato, buffalo mozzarella, basil, capres & anchovies*

### ANTIPASTO DELL'ORTO

Petit/small 19,00€

Grand/big 30,00€

Assortiment de légumes

*Mixed vegetables*

### CALAMARI FRITTI E INSALATA

19,00€

Calamars frits et sa petite salade

*Fried calamari & small salad*

### POLPO ALLA GRIGLIA CUOR DI BURRATA

17,00€

Poulpe grillé, burrata, balsamique, piment d'Espelette

*Grilled octopus, burrata, balsamic, Espelette pepper*

## PESCE

### FRITTO MISTO

28,00€

Frit de calamars, poulpe, gambas

*Fried squids, octopus, prawns*

### GAMBERI E CALAMARI GRIGLIATI

30,00€

Calamar et gambas grilles avec légumes

*Grilled prawns and squid with vegetables*

### SALMONE ALLA GRIGLIA

25,00€

Saumon grillé servi avec légumes

*Grilled salmon served with vegetables*

## CARNE

### ENTRECOTE GORGONZOLA E CREMA DI TARTUFO

29,00€

Entrecôte gorgonzola et crème de truffe servies avec pâtes ou frites  
*Entrecôte gorgonzola and truffle cream served with pasta or fries*

### SCALOPPINA AL GORGONZOLA E FOIE GRAS

24,00€

Escalope de veau, gorgonzola, foie gras, crème  
*Veal steak, gorgonzola, foie gras, cream*

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

26,00€

Os à moelle, oignons, carotte, céleri, sauce à la bière  
*Marrowbone, onion, carrot, celery, beer sauce*

### BISTECCA CON GIROLLE E CREMA DI TARTUFO

26,00€

Entrecôte avec girolles, crème de truffe, crème  
*Steak with mushrooms chanterelles, truffle cream, cream*

## RISOTTO

### RISOTTO ZUCCA E ZUCCHINE

22,00€

Riz avec courgettes, potiron, oignons, huile d'olive  
*Rice with zucchini, pumpkin, onions, olive oil*

### RISOTTO CAPESANTE E TARTUFO

24,00€

Riz avec Saint-Jacques et crème de truffe  
*Rice with scallops and truffle cream*

### RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE ET SAINT-JACQUES

28,00€

Risotto à l'encre de seiche et poêlée de Saint-Jacques  
*Risotto with squid ink and pan-fried scallops*

## RAVIOLI

### RAVIOLI ALL'ARAGOSTA (Homard)

26,00€

Farcis homard avec gambas, ail, persil, sauce tomate, crème  
*Lobster ravioli, with prawns, garlic, parsley, tomato sauce, cream*

### RAVIOLI FICHI E FEGATO D'OCA

24,00€

Farcis figues, foie gras, crème  
*Figs ravioli, foie gras, cream*

### RAVIOLI ALLA FIORENTINA

20,00€

Farcis ricotta, épinards, speck, sauce tomate, crème  
*Ricotta and spinach ravioli, smoked ham, tomato sauce, cream*

## LASAGNE

### LASAGNA DI CARNE

19,00€

Lasagne à la viande de bœuf et sauce tomate  
*Lasagne with beef and tomato sauce*

# PASTA

|                                                                                                                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PENNE ALL'ARRABIATA</b><br>Sauce tomate, ail, persil, huile d'olive, piment / <i>Tomato sauce, garlic, parsley, olive oil, chilly</i>                                               | 18,00€ |
| <b>LINGUINE PRIMAVERA</b><br>Aux légumes / <i>Mixed vegetables</i>                                                                                                                     | 20,00€ |
| <b>LINGUINE VONGOLE</b><br>Palourdes, huile d'olive, ail, persil, vin blanc, sauce tomate<br><i>Clumbs, olive oil, garlic, parsley, white wine, tomato sauce</i>                       | 21,00€ |
| <b>LINGUINE FRUTTI DI MARE</b><br>Gambas, Saint Jacques, palourdes, ail, vin blanc, sauce tomate, persil<br><i>Prowns, scallops, clumbs, garlic, white wine, tomato sauce, parsley</i> | 27,00€ |
| <b>MAFALDINE PORCINI E PARMA</b><br>Cépes, jambon de Parme, gorgonzola, crème de truffe et creme<br><i>Mushrooms, parma ham, gorgonzola, truffle cream and cream sauce</i>             | 26,00€ |
| <b>PENNE FUNGHI E TARTUFO</b><br>Sauce crème, champignon, crème de Truffe / <i>Cream sauce, mushrooms, truffle cream</i>                                                               | 24,00€ |
| <b>RIGATONI GORGONZOLA E NOCI</b><br>Gorgonzola, noix, sauce à la crème / <i>Gorgonzola, walnuts, cream sauce</i>                                                                      | 20,00€ |
| <b>RIGATONI CARCIOFI E TARTUFO</b><br>Crème de truffes, artichauts, bresaola / <i>Truffle cream, artichokes, bresaola</i>                                                              | 21,00€ |

# PIZZA

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>BUFALINA</b><br>Tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic / <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>                                | 20,00€ |
| <b>DIAVOLA</b><br>Tomate, mozzarelo, salami piquant / <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>                                                           | 18,00€ |
| <b>PARMA</b><br>Tomate, mozzorella, jambon de parme, roquette, parmesan<br><i>Tomato, mozzarella, Parma ham, arugola, parmesan</i>                      | 20,00€ |
| <b>CARCIOFI BRESAOLA E TARTUFO</b><br>Artichauts, fine tranche de boeuf séché, creme de truffe<br><i>Artichokes, slide of dried beef, truffle cream</i> | 22,00€ |
| <b>CARATELLO</b><br>Tomato, mozzarella, smoked ham gorgonzola, noix / <i>Tomate, mozzarella, speck, gorgonzola, walnuts</i>                             | 20,00€ |
| <b>TARTUFO E SPECK</b><br>Mozzarella, crème de truffe, speck, champignons / <i>Mozzarella, truffle cream, speck, mushrooms</i>                          | 23,00€ |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b><br>Tomates, mozzarella, oignons, thon / <i>Tomatoes, mozzarella, onions, tuna</i>                                                | 18,00€ |

# DOLCI

|                                                                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>TIRAMISU</b><br>Genoise mascarpone, savoiardi, café, amaretto<br><i>Mascarpone cream, savoiardi, coffee, amaretto</i>                                                | 10,00€ |
| <b>PANNA COTTA</b><br>Crème cuite et vanille, avec un coulis au choix: fruits rouges ou caramel<br><i>Baked vanilla cream with group choices: red fruits or caramel</i> | 10,00€ |
| <b>INSALATA DI FRUTTA</b><br>Salade de fruits<br><i>Fruits salad</i>                                                                                                    | 10,00€ |
| <b>FONDENTE AL CIOCCOLATO</b><br>Fondant au chocolat<br><i>Chocolate fondant</i>                                                                                        | 10,00€ |
| <b>CHEESE CAKE</b><br>Tarte aux fromages<br><i>Cheese cake</i>                                                                                                          | 11,00€ |
| <b>COUPE LIMONCELLO</b><br>Crème glacée au limoncello et citron<br><i>Glacé cream with limoncello &amp; lemon</i>                                                       | 10,00€ |
| <b>CAFFE GOURMANDE</b><br>Avec petit panna cotta, petit tiramisù et 1 boule de glace<br><i>With small panna cotta, small tiramisù and 1 scoop ice cream</i>             | 15,00€ |

# BOISSONS/DRINKS

## VINI

|                                                                   |                |                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>PROSECCO</b><br>Blanc pétillant<br><i>Sparkling white wine</i> | 9,00€<br>12cl  | 40,00€<br>75cl |
| <b>CHAMPAGNE</b>                                                  | 16,00€<br>12cl | 70,00€<br>75cl |

## APERITIVI

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>MARTINI, CAMPARI, MARSALA</b>  | 10,00€ |
| <b>VODKA, WHISKY, SPRITZ, KIR</b> | 12,00€ |

## DIGESTIVI

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>GRAPPA, LIMONCELLO, AMARETTO</b> | 11,00€ |
| <b>SAMBUCA, COGNAC, BAYLES</b>      | 13,00€ |

## CAFFE E BEVANDE CALDE

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>CAFFE ESPRESSO</b>  | 3,50€  |
| <b>CAFFE CON LATTE</b> | 7,00€  |
| <b>TÈ/ TISANE</b>      | 7,00€  |
| <b>CAFFE DOPPIO</b>    | 6,00€  |
| <b>CAPPUCCINO</b>      | 10,00€ |