

M E N U

ANTIPASTI

Choix de 2 : 14 € • Choix de 3 : 21 € • Choix de 4 : 28 €
2 Options: 14 € • 3 Options: 21 € • 4 Options: 28 €

Aubergine parmigiana
Eggplant parmigiana

Poulpe et pomme de terre bio
Octopus and bio potatoes

Stracciatella artisanale et tomate bio
Bio artisanal stracciatella and tomato

Beignets de fleurs de courgette bio
Fried bio zucchini flowers

Calamar frit
Fried squid

Cecina de bœuf
Beef cecina

Jambon San Daniele Rustico

Mortadelle Villani, parmesan 30 mois
Villani mortadella, 30 months parmesan

Comté fruité d'été et Comté vieux 24 mois

Pecorino Moliterno à la truffe blanche

CHARCUTERIE & FROMAGE

À PARTAGER, TO SHARE

Jambon San Daniele Rustico, Cecina de boeuf, Mortadella Villani 22 €

Pecorino truffe blanche, Comté fruité et vieux, parmesan 30 mois 24 €

Cecina de boeuf, Comté fruité et vieux Mortadelle Villani, parmesan 30 mois 24 €

CUCINA
e Dolce Vita

ENTRÉES - STARTERS

Roquette, parmesan 30 mois 10 €
Arugula, parmesan 30 mois

Poulpe et pomme de terre bio 14 €
Octopus and bio potatoes

Tomates bio et mozzarella artisanale bio « Fior di Latte » 14 €
Bio tomatoes and bio artisanal mozzarella « Fior di Latte »

Concombre et fenouil bio, ricotta fraîche et olives noires 15 €
Bio cucumber and fennel, fresh ricotta and black olives

Burrata artisanale et tomates bio, Jambon San Daniele, roquette et parmesan 18 €
Artisanal burrata and bio tomatoes, San Daniele ham, arugula and parmesan

PIZZA

Margherita : tomate, mozzarella, basilic 12 €
tomato, mozzarella, basil

Napoli : tomate, mozzarella, anchois, origan, câpres 14 €
tomato, mozzarella, anchovies, oregano, capers

Regina : tomate, mozzarella, olives, champignon, jambon 14 €
tomato, mozzarella, olives, mushroom, ham

Vegetariana : tomate, mozzarella, poivron, aubergine, courgette 14 €
tomato, mozzarella, pepper, eggplant, zucchini

Diavola : tomate, mozzarella, spinata picante, olives 14 €
tomato, mozzarella, spinata picante, olives

Quattro formaggi : mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmesan 15 €

Toscana : tomate, burrata, jambon cru, parmesan, roquette 16 €
tomato, burrata, raw ham, parmesan, arugula

Nacional : tomate, poivron, aubergine, courgettes, stracciatella, cecina 17 €
tomato, pepper, eggplant, zucchini, stracciatella, cecina

PÂTES · RISOTTO · RAVIOLI

Penne napolitaine ou all'arrabbiata 14 €

Macaroni légumes et ricotta salata 16 €

Gnocchi au gorgonzola 16 €

Spaghetti carbonara 16 €

Paccheri poulpe et calamars 20 €
Paccheri octopus and squid

Spaghetti vongole 22 €

Risotto fleur courgette, safran 18 €
Risotto zucchini flower, saffran

Ravioli ricotta épinards 18 €
Ricotta and spinach ravioli

VIANDES

(GARNITURE FRITES - SALADE)

Milanaise de veau 18 €
Milanese veal

Milanaise Nacional : roquette, tomates, parmesan et amandes effilées 24 €
Milanese veal, arugula, tomato, parmigiano, slivered almonds

Ribs de porc caramélisés 24 €
Caramelized pork ribs

Tartare de bœuf à l'Italienne coupé au couteau 18 €
Beef tartar with Italian flavor

Tagliata de bœuf 22 €
Beef tagliata

Filet de bœuf black angus irlandais 35 €
Irish Black Angus beef tenderloin (250 g)

Entrecôte de bœuf Black Angus USA 39 €
USA Black Angus beef ribeye (300 g)

POISSONS

Poulpe grillé à la plancha, légumes et pommes de terre grillés 20 €
Grilled octopus on the plancha, grilled vegetables and potatoes

Loup entier et légumes grillés 25 €
Whole grilled sea bass and grilled vegetables

Dos de cabillaud, fenouil, pommes de terre 27 €
Cod filet, fennel and potatoes

SUPPLÉMENTS

Frites • Légumes • Salade 3 €
French fries • Vegetables Salad

DESSERTS

Tiramisu 7 €

Panna cotta caramel ou fruits rouges 7 €

Île flottante 7 €
Floating island

Mousse au chocolat 7 €
Chocolate mousse

Glaces 3 boules 7 €
3 scoops ice cream

Sorbeto al limone 7 €

Gaufre liégeoise et boule glace 7 €
Traditional belgian waffle and ice cream

Café gourmand 9 €
Gourmet coffee

