



Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 22,00

Nos Premiers Plats

€ 20,00

Risotto au parmesan, fleurs de courgettes, tartare de bœuf et réduction de viande 🌾
Paccheri aux trois tomates cerises, crémeux au fromage Grana Padano affiné 30 mois ✓
et poudre d'olives Taggiasca
Spaghetti aux palourdes et à la salicorne
Linguine au pesto de pistaches et citron ✓

Nos Deuxièmes Cours

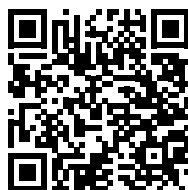
€ 26,00

Tranche de bœuf avec légumes de saison sautés et réduction de vin rouge 🌾
Veau rosée à la mayonnaise aux agrumes et salade de fenouil et d'orange
Thon poêlé en croûte de pistaches et sauce teriyaki
Poulpe grillé avec sauce romesco et pommes de terre violettes 🌾
Filet d'aubergine à la sauce tomate, pesto de menthe et fromage straciatella ✓ 🌾

Tous les seconds plats sont accompagnés d'un accompagnement de légumes

Nos Desserts

€ 9,00



Scannez le QRcode avec votre smartphone et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire confortablement quand vous le souhaitez

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten** 🌾 et **végétariennes** ✓

Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.

Notre cave

Vins pétillants

Trento doc Metodo Classico Forneri Nature Az. Agricola Zanotelli	€ 29,50
Franciacorta Saten Soc. Agricola Martinelli	€ 24,00
Metodo Classico Anna Botti Az. Agricola Tenuta La Vigna	€ 15,50
Marcalberto Metodo Classico Rosè Az. Agricola Marcalberto	€ 22,00
Alta Langa Pas Dosè Metodo Classico Az. Vitivinicola Rizzi	€ 26,50

Vins blancs

Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia Sodevo Az. Zuani	€ 17,50
Pinot Gris Lo Triolet	€ 21,00
Falanghina Aleis Igp Puglia Az. Agricola Sacco	€ 16,00
Etna Bianco Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 21,50

Vins rouges

Valpolicella Superiore Ripasso Soc. Agricola Corte San Benedetto	€ 17,00
Pinot Noir Lo Triolet	€ 22,00
Principe Bolgheri Rosso Doc Az. Podere Roseto	€ 22,00
Etna Rosso Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 20,00

Vins de Dessert

Moscato D'Asti spumante Az. Agricola Marcalberto	€ 24,00
Moscato Passito Solidea Az. Agricola Solidea	€ 24,00

Vins au verre

Metodo Classico Anna Botti Az. Agricola Tenuta La Vigna	€ 6,00
Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia Sodevo Az. Zuani	€ 6,00
Falanghina Aleis Igp Puglia Az. Agricola Sacco	€ 6,00
Valpolicella Superiore Ripasso Soc. Agricola Corte San Benedetto	€ 6,00
Etna Rosso Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 6,00