


## Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 20,00



## Nos Premiers Plats

€ 18,00

Frais tagliolini avec différentes sauces :

Asperges et crevettes 


Tomates datterino, basilic et fromage stracciatella  


Pecorino romain et poivre  


Spaghetti à l'ail, anchois, piment et pain grillé

Pâtes à la Norma 


## Nos Deuxièmes Cours



Jarret de porc à la bière avec pommes de terre rôties au romarin   
€ 24,00

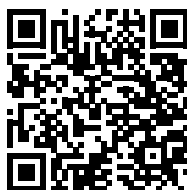
Entrecôte de Angus au beurre au thym et pommes de terre rôties   
€ 30,00

Porchetta grillée, compote d'oignons rouges et pommes de terre rôties   
€ 24,00

Fish and chips  
€ 24,00

Gambas au Cognac   
€ 24,00

Salade d'été    
€ 14,00



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* 

## *Nos Pizzas*

### TRADITIONNELLES

€ 12,00

Margherita

Marinara 

Diavola

Aubergine parmigiana

### GOURMET

€ 15,00

Jambon grillé de Saint-Oyen et mozzarella au lait de vache  
Jambon cru de Parma DOP et mozzarella crue au lait de vache

### FOCACCIAS

€ 8,00

Focaccia blanche avec romarin et huile d'olive extra vierge

## *Notre Hamburger*

Hamburger de viande piémontaise avec pommes de terre au four  
(200 gr de Viande de Fassona, tomate, salade verte, bacon, sauce rose  
et fromage Fontina DOP)

€ 20,00

## *Nos Accompagnements*

Légumes de saison € 8,00

Frites € 6,00

## *Nos Desserts*

€ 9,00

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

## *Notre cave*

### *Vins pétillants*

Spumante 31 Lune Metodo Classico	55,00 €
Specchio extra dry	21,00 €
Mattia Vezzola Rosè Metodo Classico Brut	70,00 €

### *Champagne*

Drappier	95,00 €
----------	---------

### *Vins blancs*

Pinot Gris CONTE BRANDOLINI D'ADDA		39,00 €
Chardonnay Salento Cantalupi TENUTE CONTI ZECCA	I.G.P.	36,00 €
S'Elegas ARGIOLAS		20,00 €
Altefrange ARIONE		20,00 €
Gewurztraminer Grapillon FEUDO SAN MAURIZIO		50,00 €
Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI	D.O.C.	20,00 €
Silvestri Frascati CANTINE SILVESTRI	D.O.C.G.	30,00 €
Ponte Loreto		21,00 €

### *Vins rouges*

Silvestri Castelli Romani		20,00 €
Gamay CROTTA DI PRADO		32,00 €
Rosso COLLI CESANESE	I.G.T.	39,00 €
Saro Djablo FEUDO SAN MAURIZIO		37,00 €
Pinot Noir Grandgosier LA CANTINA DI CUNÉAZ NADIR	D.O.P.	39,00 €
Syrah CANTINE SILVESTRI		38,00 €

### *Demi-bouteille*

Ponte Loreto Bianco	18,00 €
Ponte Loreto Rosso	20,00 €

### *Vins au verre*

Specchio extra dry	6,00 €
Vini bianchi e rossi	4,50 €
Vini bianchi e rossi del territorio	5,50 €