





## POUR COMMENCER




### A partager

	<b>Pizza Fritta Classique</b> Tomates D.O.P., mozzarella di bufala et basilic	14 €
—	<b>Pizza Fritta al Tartufo</b> Stracciatella, speck et truffes	20 €
—	<b>Planche de Culatello Zibello (80 gr – 36 mois), stracciatella et focaccia frite dans l'instant</b>	22 €
—	<b>Fritto Misto</b> Friture de fruits de mer, petits poissons et légumes de saison	24 €
	<b>Burrata à la truffe (250 gr) et ses légumes grillés</b>	28 €

## LES ENTREES

	<b>Antipasti de légumes de saison</b>	12 €
	<b>Artichauts en fines lamelles</b> Salade fraîche de roquette et copeaux de parmesan	14 €
—	<b>Salade de poulpes et de pommes de terre</b>	16 €
—	<b>Tartare de thon frais coupé au couteau</b>	18 €

## LES PATES ET RISOTTO

	<b>Linguine du Marais</b> Tomates cerises, mozzarella et pesto	17 €
—	<b>Gnocchi all'amatriciana di calamaro</b> Calamar et sauce tomate pimentée	18 €
	<b>Tagliatelle cacio e pepe</b> Pecorino romano et poivre	19 €
—	<b>Orechiette alla salsiccia</b> Tomates, saucisse italienne et stracciatella	19 €
—	<b>Spaghetti alle vongole</b>	21 €
	<b>Risotto flambé dans la meule de parmesan</b> (min. 2 per. - 20 minutes de préparation)	19 € / Pers

Pâtes sans gluten - (supplément 1€)

## LES POISSONS

—	<b>Cabillaud cuit sur peau, sauce vierge et pommes de terre écrasées</b>	23 €
—	<b>Espadon alla plancha sur son tartare de courgettes</b> Tomates cerises, menthe fraîche et échalottes	24 €
—	<b>Tagliata de thon juste saisi et perles de fregola</b> Avec mayonnaise à l'avocat	26 €

## LES VIANDES

### Sélection de la Maison METZGER

—	<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> Préparé par nos soins	22 €
—	<b>Cannoli de veau farci aux épinards</b> Nappé à la crème au parmesan	24 €
—	<b>L'oreille d'éléphant (400 gr)</b> Côte de veau panée à la milanaise au beurre clarifié	29 €
—	<b>Tagliata de filet de bœuf Angus et roquette croustillante</b> (Copeaux de Pecorino au choix nature, au poivre ou pimenté)	32 €

Garniture au choix : Pommes de Terres frites maison - Légumes grillés - Polenta frite - Salade Verte

AU FOUR  
**JOSPER**

Poissons et viandes selon arrivage  
Le meilleur de la cuisson à la braise

Voir l'ardoise de suggestions

## LES DESSERTS

—	<b>Café et dégustation de mini desserts</b>	12 €
—	<b>Tiramisù</b> Biscuit imbibé au café et mascarpone	9 €
—	<b>Panna cotta cuite au four et caramel</b>	9 €
—	<b>Mousse de yaourt au miel</b> Eclats de chocolat, fruits frais et riz soufflé	10 €
—	<b>Cheesecake aux fruits rouges</b>	10 €
—	<b>Muffin au Nutella, crème de mascarpone et glace pistache</b>	10 €
—	<b>Pain perdu de Panettone</b> Caramel maison et crème glacée vanille	12 €
—	<b>Abondance de fruits frais de saison et chocolat fondu</b> (pour 2 personnes)	19 €
—	<b>Sélection de crèmes glacées et sorbets artisanaux</b> 3 € / Boule Selon arrivage	

### Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) - 18 €

Steack hâché ou Poisson pané ou Gnocchi alla Sorentina

---  
Une boule de crème glacée ou sorbet au choix

---  
Une boisson au choix  
(Sirop, Coca, Coca Light, Ice Tea ou Limonade)

 Plats végétariens

Prix nets, boissons non comprises. TVA incluse 10% - Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, la liste des allergènes est à votre disposition.