

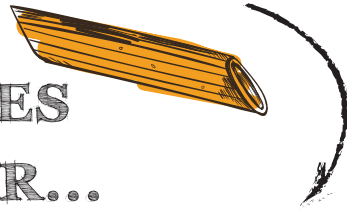


LA CARTE



À emporter

LES ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS!



LA PLANCHE APÉRITIVE 21€

Assortiment de charcuteries et de fromages.

LA PIADINA DU JOUR 15€

Pain plat farcis à la charcuterie, ricotta de la Fromagerie du Luxembourg, légumes, roquette, Parmesan Reggiano di montagna DOP 24 mois.



LA BURRATA 16€

Burrata de la Fromagerie du Luxembourg, tartare de tomates, roquette, Parmesan Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO «Maresa».

Supplément : San Daniele : 3€

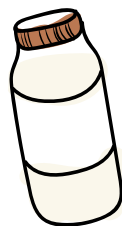
LE CARPACCIO 17€

Carpaccio de Black Angus fumé, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano, huile de truffes, tomates séchées, pain maison.



LA BRUSCHETTA 12€

Grosse tranche de pain grillée au feu de bois, frottée à l'ail, huile d'olive, tartare de tomates, roquette, mozzarella, basilic.



Allergies, intolérances? On en parle !
Et on trouve une alternative ;-)

PLATS



BUCATO ALLA MILANESE 24€

Ragu d'ossobuco de veau, spaghetti frais maison au safran.

Supplément : Os à moelle grillé au feu de bois : 2,5€

GRICIA 18€

Rigatoni frais maison all'amatriciana, sauce tomates pelées, guanciale grillé, Parmesan Reggiano.

CONNECTION 21€

Gnocchi 100% faits main, crème de potimarrons au fenouil, champignons, noisettes torréfiées, Parmesan Reggiano.

GENTE DI MARE 22€

Lasagnes au saumon, brocolis, carottes, poireaux, bettes, béchamel au parmesan, mozzarella rapée.

POUR LES KIDS 10€

Pâtes fraîches maison, sauce au fromage, jambon de la boucherie Martin, Parmesan Reggiano.

SUGGESTION DU JOUR XX€

Selon l'humeur des chefs !

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES
EN PORTION ENFANT (-5€)

