

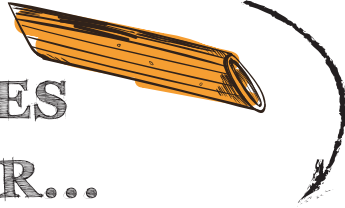


LA CARTE

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.



LE CARPACCIO

en entrée 17€
en plat 23€

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



PLATS



GERONIMO...LE RETOUR 20€

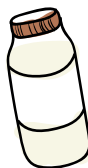
Paccheri frais maison, crème de la ferme Mageroy aux marrons, champignons bruns du Luxembourg, guanciale grillé au feu de bois, Parmesan Reggiano.



CONNECTION 22€

Gnocchi 100% faits mains, coulis de potimarrons bio de la ferme des deux fontaines, fenouil du jardin de Tony, crumble de ventricina (salami légèrement relevé), noisettes torréfiées, Parmesan Reggiano.

Supplément : Champignons des bois (selon arrivage) ; 5€



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

ADDIO !



18€

PASTA AL FORNO

17€

Lumaconi gratinés au four, sauce tomate artisanale al ragù de légumes, oignons, carottes, poivrons, ricotta de la fromagerie du Luxembourg, béchamel au Parmesan Reggiano, basilic.



PASTA AL POMODORO

13€

Rigatoni frais maison, sauce tomate ail et basilic frais, huile d'olives, Parmesan Reggiano.

POUR LES KIDS

10€

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

POUR LES GRANDS KIDS 15€

Idem, en version XL.

SUGGESTION DU JOUR XX€

Selon l'humeur des chefs !



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