

A 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 14€

Burrata de la fromagerie du Luxembourg, roquette, huile d'olive EVO « Maresa », pesto et pain maison
Supplément San Daniele : 3 eur

Bruschetta 12€

Grosse tranche de pain grillé au feu de bois, frotté à l'ail et à l'huile d'olive, tartare de tomates, roquette, mozzarella, basilic

Le carpaccio 17€

Carpaccio de black angus fumé, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano, huile de truffe, tomates séchées, roquette, pain maison

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

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

PLATS

La dolce vita... ou pas! 20€

Rigatoni frais maison, crème de la ferme Mageroy aux poivrons, poivrons confits, burrata de la fromagerie du Luxembourg, roquette, Parmesan Reggiano. **Supplément : pour une touche relevée la cheffe vous conseille d'ajouter de la Nduja (pâte de charcuterie calabraise épicée) 2,5€**

Comme une parmigiana 18€

Lasagne aux aubergines grillées, sauce tomate au basilic, mozzarella de la fromagerie du Luxembourg, Parmesan Reggiano et une légère touche de menthe

Tartarerie 25€

Tartare de bœuf coupé au couteau, tomates demi séchées, copeaux de parmesan, oignons jeunes, pignons de pin, roquette, tomates, balsamique, huile d'olive, pain toasté et pesto

Oro Nero 21€

Spaghetti frais maison aux œufs bio de la ferme des deux fontaines, crème de parmesan al tartufo, copeaux de parmesan, pignons de pins
Supplément truffe noire d'été: 8 eur

Pour les kids 10€

Pâtes fraîches maison, sauce au fromage, jambon de la boucherie Martin, parmesan

Plat du jour xx€

Selon l'humeur des chefs !