

## Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 20,00

## Nos Premiers Plats

€ 18,00

Frais tagliatelle avec différentes sauces :

*Tomates, crevettes\* et citron*

*Cèpes*

*Tomates datterino jaunes, bacon et pecorino fromage*

Spaghetti à la crème de courgettes et olives Taggiasca

Pâtes au pesto à la calabrese

## Nos Deuxièmes Cours

Coq à la diable avec pommes de terre rôties

€ 24,00

Milanese in carpione avec salade verte  
€ 24,00

Anchois et calmars frits  
€ 24,00

Paillard grillé avec pommes de terre rôties

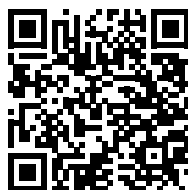
€ 24,00

Saumon au four, sauce tartare et légumes grillés

€ 24,00

Salade d'été (crevettes\*)

€ 16,00



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

### CALZONES

€ 12,00

Tomate et mozzarella

### FOCACCIAS

Focaccia blanche avec romarin et huile d'olive extra vierge € 8,00

Focaccia farcie € 12,00

## *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 €
Torrette CROTTA DI PRADO	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 €