

Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 20,00

Nos Premiers Plats


€ 18,00


Frais paccheri avec différentes sauces :
Safran, fromage provola et bacon croustillant
Saucisse et citrouille
Brocoli et anchoise


Spaghetti aux fruits de mer*


Risotto à la betterave avec des gouttes de Bleu d'Aoste  

Nos Deuxièmes Cours



Tranches de bœuf, pesto de roquette et tomates cerises 
€ 25,00

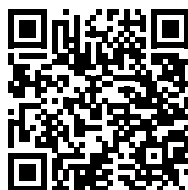
Filet de porc à la moutarde avec compote de pommes au gingembre 
€ 24,00

Morceaux de poulet aigre-doux avec légumes sautés 
€ 22,00

Seiche* grillée sur crème de pois chiches 
€ 24,00

Morue* en tempura, salade de radicchio, glaçage au piment et vinaigre
€ 24,00

Fromage tomino grillé avec légumes grillés  
€ 20,00



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

€ 12,00

Margherita 
Diavola

Marinara (sans ail) avec filets d'anchois et olives taggiasca
Jambon cru de parma dop et bouche'es de mozzarella de buffle

Amatriciana

Jambon grillé de Saint-Oyen et mozzarella au lait de vache (pizza blanche)
Saucisse et brocoli (pizza blanche)

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 FontinaDOP)

€ 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

Specchio extra dry	21,00 €
Montmary Rosé Metodo Classico Extra Brut Grosjean	52,00 €

Champagne

Drappier	95,00 €
----------	---------

Vins blancs

S'Elegas ARGIOLAS		20,00 €
Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI	D.O.C.	20,00 €
Ponte Loreto		21,00 €
"Silver Bleu" vino frizzante CANTINE SILVESTRI		27,00 €
Langhe Favorita 2021 CASCINA CHICCO		34,00 €
Gewurztraminer CROTTA DI PRADO		35,00 €
Vermentino TENUTA FERTUNA		45,00 €
Viognier "Calypsos" MONTALBERA		45,00 €

Vins rouges

Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI		20,00 €
Ponte Loreto		23,00 €
Torrette GROSJEAN		37,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso CONTE BRANDOLINI D'ADDA		38,00 €
Dolcetto d'Alba "SitoVarei" DANTE RIVETTI		38,00 €
Nero d'Avola "Sherazade" DONNAFUGATA		39,00 €
Torrette CROTTA DI PRADO	D.O.P.	39,00 €
Torrette Superiore GROSJEAN		45,00 €
Le Veglie Di Neri "Bio" AZ. VINICOLA DIANELLA		52,00 €

Demi-bouteille

Spumante Rosé Neblu LES CRETES	40,00 €
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 €