

## Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 20,00

## Nos Premiers Plats

€ 18,00

Frais paccheri avec différentes sauces :

*Feuilles de navet, anchois et piment*

*Artichauts et pecorino* ✓

*Ragoût de gibier*

*Lotte et poudre de olives Taggiasca*

Risotto à la citrouille et au Taleggio ✓

Soupe Brasserie


## Nos Deuxièmes Cours

Tranches de bœuf au poivron vert avec pommes de terre rôties 

€ 25,00

Foie au beurre et sauge avec polenta 

€ 22,00

Jarret de porc à la bière avec oignons glacés 

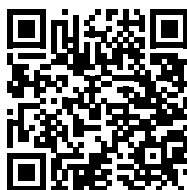
€ 24,00

Filet de bar grillé avec scarole braisée, olives et pignons de pin 

€ 25,00

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

Cornicione farci de ricotta, tomate, mozzarella au lait de vache, pincée de fromage grana et basilic

Crème de citrouille, bacon roulé et fromage straciatella de burrata (pizza blanche)

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

Saucisse et brocoli (pizza blanche)

Mozzarella de buffle avec tomates cerises rouges et jaunes (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 €