

Nos Hors-d'œuvres au Buffet
€ 20,00

Notre premier plat du jour
€ 18,00

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 FontinaDOP)
€ 20,00

Nos Desserts
€ 9,00



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** 

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 €