

# LA CARTE

## ENTRÉES

Burratina figues et jambon 17

Maquereau mariné, PDT vinaigrées et légumes croquantes 18

Carpaccio de veau, huile de truffe, parmesan et échalotes confites 19

Supions crousty à la semoule 17

Velouté de lentilles bio et carottes, fenouil rôti 16

## PÂTES

Paccheri au ragoût de boeuf 21

Calamarata al polipo 23

Linguine au pesto de basilic, pignons et parmesan 18

Spaghetti au tourteau, décortiqué à la main 26

Casereccia all'amatriciana 19

## PLATS

Queue de lotte sauvage aux légumes d'été 28

Côtes d'agneau grillées, champignons, PDT et cipollotto 28

## DESSERT

Assiette de fromages 14

Tiramisu 9

Torta caprese (gâteau chocolat et amandes grillées) 8

Salade de fruits frais et sorbet citron 9

Quetsches confites, crumble aux pommes, glace yaourt 10

**Tout est fait maison**

@origine viande France

*Toutes nos préparations sont faites à partir de produits bruts*

PRIX NETS

