



La cucina

PICCOLA

FA la CASA

GRANDE



Apéro, Entrée à partager ou pas...

- *Petite assiette de parmesan 24 mois et miel de truffe* 12€
- *Parmesan au miel de truffe, petites tomates semi-sèches, câprons, salami, anchois* 18€
- *Antipasti de légumes grillés, charcuteries et burrata* 24€
- *Antipasti végétariens et burrata* 20€
- *Bruschetta au gorgonzola, bresaola et noix* 18€
- *Plateau de charcuteries & parmesan* 21€
- *Vitello tonnato (veau cuit coupé finement et couvert d'une mayonnaise au thon, anchois & câpres)* En entrée /15€ En plat /20€
- *Carpaccio de bœuf à l'italienne* En entrée /15€ En plat :20€

Viandes

- *Escalope à « la milanese », fettucine au beurre & sauge ou sauce au choix* 21€
- *Saltimbocca Romana servie avec des fettucine* 21€
- *Osso bucco et fettucine* 21€

Lasagnes

- *Lasagne ragù* 16€
- *Lasagne aux aubergines, courgettes, tomates, ricotta et mozzarella* 16€

Nos pâtes fraîches faites ici dans notre atelier

Les longues ou les courtes & les gnocchis

- *Fettucine, spaghetti, casarecce ou lumache* 15€
- *Gnocchi (à base de farine et de pdt)* 14€
- *Pâtes complètes ou sans gluten (La Molisana)* 14€

Les raviolis

- *Tartufo* 16€
- *Limone (au citron)* 16€
- *Salmone (au saumon fumé & aneth)* 16€
- *Carciofi (artichauts)* 16€
- *Gorgonzola noci (gorgonzola noix)* 16€
- *Carne (viande)* 16€
- *Ricotta spinaci (ricotta épinards)* 15€
- *Melanzane & aglio (aubergines -ail)* 15€
- *Olive nere (olive noire)* 15€

Choisissez votre ravioli et choisissez votre sauce (plus loin)





Sauces et accompagnements

- **Pesto** *alla genovese*, ce pesto au basilic est fait dans la tradition genovese. Un délice, il est incontournable par exemple sur les gnocchi, un ravioli viande ou au citron.
- Notre **sauce tomate** : faites à base de pulpe de tomate, oignons, et cette épice incontournable des plats italiens qu'est l'origan. Idéale avec des raviolis aux aubergines ou aux olives.
- L'authentique **Ragù alla bolognese** : Spécialité d'Emilia- Romagna, cœur de la gastronomie italienne, idéale avec des fettucine, casarecce, lumache ou encore les Gnocchi. A base de Sugo rosso, de céleri, d'oignons, de carottes, d'huile d'olive, d'épices, de viande de porc, de bœuf, de salsiccia et bien entendu de vin. Les heures de cuisson donne à cette sauce des saveurs incontournables et une viande fondante.
- **Montanara** : Sauce blanche faite de crème, de speck dell'Alto Adige de Bolzano DOC, petits pois, oignons et champignons et vin blanc comme toute sauce mijotée se doit d'en contenir. Idéale avec des pâtes longues ou courtes, cette sauce vous surprendra par son goût savoureux.
- **Sauce fromage** : Sauce réalisée avec notre « panna » crème, le gorgonzola cremoso, du tallegio, de la fontina et du parmesan. Muscade et épices. Idéale avec des pâtes courtes ou Gnocchi.
- **Sauce Truffe** : à base de panna, de tartufata et d'épices, se marie très bien avec nos raviolis à la truffe, ou avec de pâtes longues ou courtes.
- **Sauce Artichaut** : Cette sauce à la crème d'artichauts, se mariera très bien avec nos raviolis aux artichauts.
- **Burro Salvia** : Une tuerie !! Cette préparation se cuisine « minute », dans un petit beurre noisette, la sauge fraîche vient s'y frire tranquillement et nous offrir un croustillant fondant dans la bouche. Idéal avec l'escalope milanese, les Gnocchis.
- **Burro rosmarino & pinoli** : pour ceux qui préfèrent le romarin à la sauge, mais tout aussi bon. A part le fait que le romarin ne se mange pas. Accompagnés de pignons de pin. Se marie très bien avec un ravioli citron.
- **Beurre citron et tomates fraîches** : avec les raviolis au saumon par ex.
- **Burrata** : vos pâtes accompagnées d'une excellente burrata (supplément de 6€)
- **Pas envie de sauce** des **légumes grillés** ça vous dit ?

BOISSONS

Eaux

Gazeuses

- San Pellegrino :1/2 4,50€
- San Pellegrino 1Litre 7€
- San pellegrino arancia 3€
- Bionina limone  4€
- Bionina grenade  4€
- Schweppes tonic 3€
- Coca 2,50€
- Coca zéro 2,50€
- Gassosa 3€

Naturelles

- Aqua Panna : ½ 4,50€
- Aqua Panna : 1 Litre 7€

Jus de fruits

- Pesca(pêche) 3€
- Pera(poire)
- Albicocca(abricot)









Jus de légume

- Jus de tomate 3€

Boissons chaudes

- Espresso 3€
- Double 4€
- Cappuccino mousse de lait 4€
- Cappuccino crème 4€
- Thés (voir notre sélection) 4€
- Espresso corretto 7€
(espresso « corrigé » à la grappa par exemple)

Apéritifs alcoolisés

- Prosecco Bosco del Merlo Brut Millesimato D.O.C   Coupe 10€ Bouteille 36€
- Prosecco Bosco del Merlo Brut Rosé Millesimato D.O.C   Coupe 10€ Bouteille 36€
- Spritz Apérol 9€
- Spritz Select (le véritable vénitien)   9€
- Martini bianco o rosso   6€
- Pineau des Charentes 6€
- Kir Vin blanc 6€
- Kir Prosecco 9€
- Somersby (cidre) 4,50€
- Ricard 6€
- Vodka 8€
- Whisky 8€
- Gin 8€
- Rhum 8€
- Suppléments softs 2,5€

Nos blondes du Nord (Piemonte)

- Poretti 4€
- Nastro azzuro (Peroni) 4€

Apéritifs non alcoolisés ■ ■

- *Spritz Zero della casa Fonte Margherita* 7,50€
- *Gin Tonica Zero della casa Fonte Margherita* 7,50€
- *Crodino rosso o giallo* 4€

Digestifs ■ ■

- *Grappa Chardonnay* 7€
- *Grappa Prosecco* 7€
- *Grappa au miel* 7€
- *Grappa Moscato* 7€
- *Grappa ambrée, invecchiata Riserva 3 anni (barrique) 41,5%* 9€
- *Limoncello* 7€
- *Sambuca* 7€
- *Amaretto* 7€
- *Vov : liqueur à base d'œuf servi chaud (avec crème ou sans crème)* 7€

Autres Digestifs

- *Cointreau* 7€
- *Grand Marnier* 7€
- *Calvados* 7€
- *Irish coffee* 10€

Carte des vins

Abruzzo BIANCO

- **Ginesia Pecorino DOC 2020 Terre di Chieti IGP Menicucci** 30€
Cépage typique du Sud de l'Italie. Au nez, les arômes de fleurs et de fruits à chair blanche se côtoient. On retrouve ces sensations en bouche, avec une belle fraîcheur et une finale délicate d'amandes amères. Belle persistance.

Piemonte ROSSO

- **Barbera d'alba DOC 2018 Camparo** 75cl 39€
Un Barbera tendre et velouté ! Nez de fruits des bois et de cerise, avec au palais un arrière goût typique d'amandes
- **Nebbiolo d'Alba DOC 2018 Camparo** 75cl 42€
Vin structuré, élégant, fin et délicat ! Nez complexe de violette, rose et fruits rouges. Idéal avec une escalope milanaise ou un savoureux osso bucco.
- **Langhe Rosso DOC 2016 Camparo** 75cl 25€
50% Dolcetto, 25% Nebbiolo, 25% Barbera.
Fruité et doux, très belle finale.
- **Barolo Boiolo DOCG 2016 Camparo** 75cl 60€
Nebbiolo à 100 % Barolo,
Un des plus célèbres crus italiens, issu du Langhe (Piémont) dans un millésime qualifié d'exceptionnel. Puissant, velouté et très élégant, avec des notes torréfiées (cacao, café, tabac) de roses, de violettes et de baies noires. Grande garde.

Puglia ROSSO

- **Nero di troia- Gelso Nero 2020 Podere 29** 75cl 26€
Un Nero di Troia avec des tanins fins, pourvu d'une jolie couleur rubis. Nez de fruits rouges, de figues et d'épices.

Toscane ROSSO

- **Chianti Colli Senesi Torre alle Tolve DOCG 2018** 75cl 29€
San Giovese 80%
Principal cépage du Chianti, le San Giovese donne des vins souples aux parfums de fruits rouges et de coloration rubis. Vin épicé, beaux tanins bruns. Le vin idéal avec des plats à base de tomates, viandes blanches et rouges.

Abruzzes ROSSO

- **Ginesia Montepulciano DOC Menicucci 2019** 75cl 30€
Cépage typique du Sud de l'Italie. Au nez fruité, élégant, précis et offre une fine intensité. On y retrouve des notes de myrtilles et de baies rouges sauvages écrasées associées à de petites notes de garrigue ainsi qu'à une discrète pointe d'épices. Tannins bien menés. Bonne longueur. Présence d'une fine mâche et de fines pointes de chocolat sur la fin de bouche.

Et nos autres vins italiens sélectionnés avec soin.

Blancs

Puglia

- La Torre Chardonnay IGP V :5€ 1/4:8€ 1/2:14€ 3/4:21€
- D'une couleur jaune paille, un nez qui s'ouvre sur des parfums structurés de vanille et de fruits mûrs. Bien structuré, harmonieux et persistant, au goût délicat.

Sardegna

- Vermentino di Sardegna DOC V :5€ 1/4:8€ 1/2:14€ 3/4:21€
- D'une couleur paille aux reflets verts, sec avec une petite acidité fraîche. 12%vol

Piemonte

- Gavi di Gavi DOC 75cl 38€
- Cépage : Cortese
- Vin blanc qui garde sa qualité exceptionnelle aux travers des saisons et qui lui confère beaucoup de personnalité, au palais délicieusement sec, bien équilibré et élégant.

Veneto – Friuli

- Due Uve IGP Bertani 75cl 26€
- Cépage :Pinot grigio & sauvignon blanc
- Ce mariage harmonieux de la puissance et l'élégance du pinot grigio et des notes fraîches de sauge, d'agrumes, de fleurs de sureau et de poivre vert du sauvignon blanc.

Rosés

Puglia

- La torre Rosato IGP V :5€ 1/4:8€ 1/2:14€ 3/4:21€
- Cépage : Negroamaro 80% & Malvasia 20 %
- Excellent rosé d'une couleur rose intense, au nez son bouquet offre des notes fraîches de fruits tropicaux et de petits fruits rouges.

Veneto – Friuli

- Bertarosé Chiaretto, IGP Bertani 75cl 26€
- Cépage :Molinara et Merlot
- Pâle, frais et bien équilibré aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur.

Veneto

- **Valpolicella DOC Bertani** 75cl 32€
Cépage : Corvina Veronese 80% & Rondinella 20 %
Couleur rouge intense aux reflets violacés. Notes intenses de groseilles, prunes, framboises, griottes, équilibrées en poivre et cannelle. Palais accessible, frais et agréable grâce à un bon équilibre entre les notes acidulées, salées et la richesse des saveurs.

- **Novecento 23 IGP** 75cl 32€
Magnum (1150) 60€
Cépage : Corvina 55%, Molinara 30% & Merlot 15%
Rouge rubis impénétrable aux reflets violets tournants grenat après quelques années de vieillissement en bouteille. Bouquet très intense et ample avec des douces notes épicées : vanille et trèfles rouges de sous-bois, fruits secs, noisettes, chocolat et d'autres senteurs plaisantes.

- **Due Uve IGP Bertani** 75cl 24€
Cépage : Corvina & Merlot
Couleur rubis sombre aux reflets grenats. Notes intenses de fruits rouges, de cerises noires de groseilles, ajoutés à des fruits secs et de la vanille. Frais et harmonieux au palais aux tanins doux et délicats.

- **Passimento Pasqua** 75 cl 27€
Magnum (1150) 52€
Cépage : Corvina, merlot & croatina
Le mariage de la tradition et de la vinification moderne est des plus évident dans Passione Sentimento Rosso. Après le processus de fermentation, le vin est transféré dans des tonneaux de chêne pendant environ 3 mois, puis vieilli dans la bouteille. Le vin fini est un rouge rubis vibrant, avec des notes de cerise, de prune et d'épices, rondes et riches avec des tanins veloutés et une structure puissante. C'est un coup de cœur assuré !
Style : Robe rouge rubis profonde. Au nez, il a des arômes intenses de fruits rouges avec des notes d'épices. En bouche, il est équilibré avec des tanins veloutés et une note finale douce et ronde.

- **Carmenere DOC Venezia** 75cl 23€
Cépage : 100% carmenere
Vin d'une couleur rouge vif aux reflets violets. Arôme inconfondable par sa note herbacée intense et élégante et par la présence de fragrance de mûres et groseilles. Bonne structure, ample et doux au palais avec une finale sèche au tannin agréable.