

«Olio extra vergine di Toscana » elle est si fine – nous pourrions la boire. L’huile d’olive naturelle, pressée à froide et non filtrée, appartient inséparablement à notre cuisine italienne.

## Antipasti e insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta ai pomodori marinati <sup>v</sup> Pain grillé aux tomates dattes marinées		12
Mozzarella di bufala con datterini «caprese» <sup>v</sup> Mozzarella de bufflonne et petites tomates à l’Huile d’olive et basilic	18	24
Carpaccio di manzo alla rucola e parmigiano Fines tranches de bœuf cru marinées à la roquette et parmesan	23	32
Calamaretti alla griglia con insalatina di stagione Petits calmars à la plancha avec saladine de saison	22	34
Parmigiana di melanzane <sup>v</sup> Gratin d’aubergines à la tomate, basilic, mozzarella et parmesan	20	28
Antipasti misti della casa Verdura alla griglia, mozzarella, prosciutto di Parma e bruschetta Légumes grillés, mozzarella, jambon de Parme et bruschetta	24	30
Insalate miste o verde di stagione <sup>v+</sup> Salade mêlée ou verte de saison		12
Prosciutto di Parma dop Cavazzuti – 22 mesi	22	30

## Minestra

Minestrone di verdure <sup>v+</sup> Potage aux légumes		12
---	--	----

## Primi Piatti

porzione

Spaghettoni alle vongole verace e pomodorini datterri Spaghettoni aux palourdes et tomates dattes	29
Ravioli della casa alla ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup> Ravioli farcis à la ricotta et épinards au beurre et sauge	28
Linguine con code di astice in salsa di bisque Linguine aux queues de homard et sa bisque	41
Risotto alla crema di zucchine e gamberi Risotto à la crème de courgettes et crevettes géantes	35
Pappardella al ragù del Chianti e erbe Toscane Pappardelle au ragoût de bœuf et vin rouge aux senteurs de la Toscane	29
Piatto verdura di stagione alla griglia <sup>v+</sup> Légumes de saison grillés	27
Penne alle verdure di stagione e zafferano <sup>v+</sup> Penne aux petits légumes de saison et safran	28

Sur demande, nous vous servons volontiers des spaghetti ou des penne végétaliens et sans gluten.

v végétarien

v+ végan

## Secondi

porzione

Filetto di branzino alla griglia con spinaci e risotto Filet de loup grillés avec épinards et risotto	41
Rana pescatrice con olive taggiasche, capperi, pomodori e origano Con spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Médailles de baudroie aux olives et câpres avec piments et origan accompagnés de spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments	42
Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro Escalopes de veau au citron avec fines nouilles au beurre	46
Tagliata di manzo alla rucola e parmigiano con patatine al forno Entrecôte de bœuf sur un lit de roquette et parmesan avec pommes de terre au four	48
Filetto di manzo «Rossini» con risotto al parmigiano Filet de bœuf avec tranche de foie gras déglacé accompagné de risotto au parmesan	61

### Classici della cucina italiana

Ossobuco di vitello (350gr) alla gremolata con risotto allo zafferano Ossobuco de veau à la crémolata accompagné de risotto au safran	42
Il nostro famoso pollastrello al rosmarino con patatine al forno Notre fameux coquelet au romarin avec pommes de terre au four	37

## Contorni

Verdura alla griglia <sup>V+</sup> Légumes grillés	12
Spinaci saltati all'olio d'oliva <sup>V+</sup> Epinards sautés à l'huile d'olive	12

Ne manquez pas notre offre de vins au verre ainsi que notre grand choix de vins à la carte.

v végétarien

v+ vègan

## Per i bambini

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de la cuisine italienne.

Ils peuvent choisir selon leurs envies.

Au prix forfaitaire de 15 francs.

Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.

Les boissons ne sont pas incluses.

### *Informations sur les produits utilisés*

#### dans la cuisine

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi

Toutes les pâtes sont fraîchement préparées tous les jours,  
à part les spaghetti de blé dur – De Cecco.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

#### à la table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano dans la râpe à fromage

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.