



PROPOSITIONS DU CHEF

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe blanche	^{1/2} 27.00	31.00
Vitello tonnato	27.00	31.00
Salade de tomme de chèvre tiède, magret de canard fumé et noix		25.00
Rosbif (avec sauce tartare)	25.00	28.00
Ris de veau tièdes aux asperges, sauce au vinaigre balsamique		28.00
Gambas tièdes et asperges, sauce au vinaigre balsamique		28.00
Asperges gratinées aux œufs brouillés et à la mozzarella fumée		28.00
Risotto aux asperges		29.00
Raviolis maison aux asperges, tomates cerises et lamelles de jambon de Parme		31.00
Pappardelle aux asperges, gambas et tomates cerises		29.00
Raviolis sauce morilles		31.00
Tagliatelle aux noix de Saint-Jacques, crème safranée et morilles		29.00
Fagottini au jambon de Parme, tomates cerises, roquette et parmesan		26.00
Linguine terre et mer (fruits de mer, bolets, tomates cerise et olives grecques)		29.00
Tartare de bœuf		36.00
Piccata milanaise		36.00
Filets de perche frais, sauce citron		36.00
Pizza della casa (mozzarella, tomates, fines tranches de boeuf mariné et beurre maison)		27.00
Pizza saumon (mozzarella, tomates, saumon frais, oignons rouges et câpres)		27.00
Pizza merguez (mozzarella, tomate, brocolis et merguez)		26.00
Pizza blanche au miel (mozzarella, fromage de chèvre et miel)		26.00
Pizza mimosa (mozzarella de bufflonne, asperges fraîches, œufs brouillés et jambon de Parme)		27.00