Capri

PROPOSITIONS DU CHEF

	1/2	
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe blanche	27.00	31.00
Vitello tonnato	27.00	31.00
Salade à la tomme de chèvre tiède, magret de canard fumé et noix		25.00
Rosbif (avec sauce tartare)	25.00	28.00
Carpaccio de cerf, chanterelles tièdes et Pecorino à la truffe noire	28.00	32.00
Vol au vent aux chanterelles	23.00	27.00
Polenta grillée et sauté de champignons frais		30.00
Raviolis maison aux chanterelles		31.00
Risotto aux chanterelles		30.00
Polenta gratinée au Taleggio, jambon fumé et chanterelles		30.00
Pappardelle au civet de chevreuil et aux champignons frais		32.00
Raviolis maison au chamois, sauce au vin rouge parfumée à la cannelle		33.00
Pappardelle au lièvre et aux chanterelles		31.00
Civet de cerf aux chanterelles (Europe), garniture de chasse		39.00
Noisette de selle de chevreuil (Europe) garniture de chasse		45.00
Raviolis sauce morilles		31.00
Tagliatelle St-Jacques, crème, safran et morilles		29.00
Fagotinis au jambon de Parme, tomates cerise, roquette et parmesan		26.00
Linguine terre et mer (fruits de mer, bolets, tomates cerise et olives noires 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