

Menu - Antipasti



SFORMATO - €14

La douceur des pommes de terre, la note savoureuse de la pancetta et l'onctuosité enveloppante de la fondue au gorgonzola dans une étreinte de saveurs.

PARMIGIANA - €15

Aubergines veloutées, tomates San Marzano, fromage fondant et parmesan affiné ; un filet d'huile d'olive extra vierge et du basilic frais subliment la tradition avec une touche raffinée.

POIS CHICHES ET CREVETTES - €18

Un velouté doux et enveloppant qui rencontre la délicatesse des crevettes : une alliance raffinée, crémeuse et irrésistible, capable de séduire dès la première bouchée.

CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES - €18

Une explosion de fraîcheur, douce et raffinée, rehaussée par la touche aromatique du poivre rose. Un plat élégant et séduisant.

Menu - Primi Piatti



TAGLIATELLES - €18

Qui accueillent un ragoût de culatello riche et parfumé : un premier plat au goût intense et raffiné, qui célèbre l'excellence émilienne.

GNOCCHI - €15

De pommes de terre, tendres, accompagnés d'une crème veloutée de fromages et de safran ; la touche savoureuse du lard croustillant confère une explosion de goût élégante et irrésistible.

MEZZI PACCHERI - €18

Enveloppés dans une carbonara crémeuse revisitée aux parfums de la mer : une rencontre surprenante entre tradition et fraîcheur marine, au goût intense et raffiné.

FREGULA - €18

Pâtes de blé dur typiques de Sardaigne qui exaltent la fraîcheur des palourdes, plongées dans une sauce au thym et à la marjolaine, parfumée de mer : un plat captivant, authentique et irrésistiblement méditerranéen.

Menu - Secondi Piatti



JOUES DE PORC - €20

De porc très tendre au vinaigre balsamique, déposées sur une purée de pommes de terre moelleuse : une rencontre de saveurs intenses et authentiques.

SUPRÊME - €18

De poulet tendre et juteux, enlacé d'une sauce crémeuse au gorgonzola et rehaussé par le croquant de la pistache. Un acte d'amour entre la plaine padane et les pentes siciliennes.

FILET DE BAR - €20

Cuit au four, délicat et sublimé par des tomates cerises, olives et arômes méditerranéens : légèreté et saveur, un plat qui raconte la mer et les vacances.

SARDINES À LA BECCAFICO - €20

Farcies de chapelure, raisins secs et pignons, cuites au four : un plat représentatif de la tradition sicilienne au goût riche, aigre-doux et rustique.

Menu - Contorni



POMMES DE TERRE AU PERSIL - €5

Cuites à la vapeur, enrichies du parfum frais du persil et de l'ail : simplicité et goût qui séduisent toujours.

TOMATES ET OIGNON DE TROPEA - €5

En salade, le croquant et la note aromatique de l'oignon de Tropea apportent une saveur rustique et irrésistiblement méditerranéenne.

ÉPINARDS À LA VAPEUR - €5

Légers et authentiques, ils conservent toute leur saveur naturelle et leurs bienfaits.

BROCOLI BRAISÉ - €5

Mijoté lentement avec oignon et olives : un accompagnement typique des tables siciliennes, riche en arômes intenses et saveurs maison.

GIARDINIERA AIGRE-DOUCE - €5

Cuite à basse température sous vide : croquante et colorée, elle conserve presque intactes ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles, dans une explosion de fraîcheur et de goût authentique.

Menu - Dessert



PANNA COTTA - €7

À la liqueur Sassolino, rencontre la gourmandise du caramel salé et le croquant des cacahuètes grillées : élégant, crémeux et irrésistiblement intrigant.

BONET - €7

Hommage au Piémont : moelleux au cacao et aux amaretti, enrichi d'une touche de rhum et de caramel ; un classique au goût enveloppant qui séduit dès la première bouchée.

ZUPPA INGLESE - €7

Couches de biscuits savoyards imbibés d'alchermes, crème pâtissière et cacao qui se fondent dans un dessert gourmand ; raconté par Pellegrino Artusi, écrivain et gastronome romagnol, considéré comme le père de la cuisine italienne moderne.

TIRAMISÙ EXPRESS - €7

Servi dans sa version la plus authentique : biscuits savoyards imbibés de café et crème au mascarpone obtenue à partir d'une pâte à bombe pasteurisée, à base d'œufs biologiques de races spéciales. Le résultat est un tiramisù au goût riche, onctueux et velouté.