

MENU TIPICO

33.90

APÉRITIF + ANTIPASTI + PLAT + DESSERT + VIN + EAU + BOISSON CHAUDE

Apéritifs

SPRITZ 20cl / PUNCH À L'ITALIENNE 20cl / KIR PROSECCO 12,5cl / MARSALA AMANDES 4cl
 BIÈRE PRESSION ANGELO PORETTI 33cl / SODA ARTISANAL ITALIEN 27,5cl
 MELA-FRAGOLA 25cl (purée de fraise, sirop de vanille, jus de pomme, citron)
 ALBI-PESCA 25cl (purée de pêche, sirop d'abricot, jus de fruits exotiques, orange)

Antipasti

ASSORTIMENT FESTIVO (1 pour 4 personnes)

Jambon de Parme, salami finocchiona, bresaola, mortadelle à la truffe, gorgonzola, copeaux de parmesan, suppli al telefono, artichauts marinés au basilic, beurre, câpres italiennes, roquette, pinsa toastée, rilette de sardines à l'italienne



Plats

• **SALADE RAPHAEL** - Salade, truite fumée, chair de Saint-Jacques, crevettes, larmes de poivrons, moules, tagliatelles de courgettes marinées au basilic frais, tomates cerises, citron, pinsa toastée

• **RAVIOLE ASPARAGI** - Sorrisi asperges-mascarpone, crème-ricotta-ciboulette-jus de citron, gratinées à la mozzarella
 > **Accompagnement au choix** : truite fumée, citron **OU** jambon de Parme

• **PASTA PALAZZO** - Pappardelle, burrata 100g, jambon de Parme,
 > **Au choix** : crème de pesto rosso **OU** sauce parmesan

• **ROTOLINA SALSA-LIMONE** (lasagne revisitée, servie avec une salade italienne)
 Pâte à lasagne garnie de crème-ricotta-ciboulette-jus de citron, émincé de poulet au citron et thym, tagliatelles de courgettes marinées au basilic frais, gratinée au parmesan, roquette

• **EFFEUELLÉ DE BOEUF 200G** - Sauce et accompagnement au choix

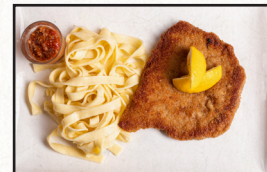


• **ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 180G** - Sauce et accompagnement au choix

• **PIZZA-INSALATA CABRIOLA** - Bouchées de pizza : crème, mozzarella, chèvre tagliatelles de courgettes marinées au basilic frais - **Sur lit de** : salade, tomates confites, parmesan
 > **Accompagnement au choix** : truite fumée, citron **OU** jambon de Parme

• **AUTENTICO (PIZZA OU PINS)** - Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, burrata 50g, roquette / > **Au choix** : bresaola **OU** jambon de Parme

• **PINS** 4 FROMAGES - Sauce tomate **OU** crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, taleggio



Desserts

- **COEUR COULANT AU CHOCOLAT**
 Servi avec crème anglaise amaretto, crème fouettée mascarpone, amandes effilées
- **TIRAMISÙ DU MOMENT**
- **COUPE GLACÉE GOURMANDE** (Passione, Goloso, Rossi, Amarena)
- **CRUMBLE AGRUMI** - Aux suprêmes d'oranges, sorbet pamplemousse rose



Boissons chaudes : ESPRESSO / DECAFFEINATO / TÈ / INFUSO

Eaux minérales : SAN PELLEGRINO / VITTEL

(1 bouteille 100cl pour 4 personnes)



Vins

rosé :
Cerasuolo
DOC

rouge :
Monte Pietrosiro
IGT

blanc :
Soave DOC

1 bouteille 75cl
pour 4 personnes
panachage possible

Les produits de notre carte issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert

