

Vino & Tapas

Tout Frais En Entrée

Duo De Cannellonis
Farcies aux asperges vertes
San Daniele & Mozzarella
crème d'Asperges vertes

9.80€

Suggestion du jour

Jambon de Parme
Tomates Cerise & Mozzarella di Bufala
&
Gnocchis aux Scampis
Champignons de Paris
Sauce crème à l'Ail & Persil
&
Café
19.50€

Suggestion de la semaine

Jambon de Parme
Tomates cerise & Mozzarella di Bufala
&
Pasta Fresca " Fusili "
Sauce Crème Gorgonzola aux Poireaux
&
Café
17.50€

Bruschetta de Tomates Cerises X4pc. Olives & Copeaux de Parmesan	9.50
Parmigiano Reggiano -Prosciutto San Daniele Grissini & Olives	12.80
Linguine Fraiches aux Scampis flambés au Cognac Sauce Crème à l'Ail - Persil - Tomates Cerises	18.50
Pasta fresca Strascinati Sautés au Bœuf & Vin Primitivo Champignons de Paris - Carottes	15.80
Orecchiette fresche sautés alla Salsiccia Tomates Cerises-Poivrons rouge-Parmigiano Reggiano	16.50
Tagliolini freschi Carbonara traditionnelle (sans crème) Coppa - Œufs Bio - Parmesan - Poivre noir	13.90
Penne " all' arrabiata	13.90
Tagliata de l'Entrecôte grillée Rucola - Parmigiano-Pomodori Pommes de terre Canaries & Aioli & Mojo	23.50
L'antipasti Rustico Divin x 1 personne Prosciutto Cru, Salame traditionnelle, Salame al tartufo, Coppa, Formaggio Grana Fior di Pecorino- Asiago - formaggio al Tartufo nero Mozzarella di Bufala Champignons grillés, Tomates séchées, Artichauts grillés, Oignons Balsamico, Poivrons grillés, Courgettes grillés, Olives vertes/noirs-Pain grillé, Pommes de terre Canaries & Aioli & Mojo	22.00
L'antipasti Rustico Divin x 2 Personnes	35.00
Dessert : -Tiramisù fresco della Casa	7.80
-Moelleux au chocolat chaud & Salsa Mango Glace Vanille Artisanale.	8.70
-Semifreddo de nougatine aux Pignons de Pins Coulis de Fraises fraîches, Vanille Bourbon (spécialité maison !)	8.50

Aperitivo

Coupe Prosecco S. Anna Brut	4.80
Coupe Rosé Prosecco	4.80
Kir Prosecco Royal-Cassis	6.80
Promotion -Franciacorta Vigna Dorata Brut (Champagne Italien)	6.00
Champagne Gosset excellence-Brut	12.50
Apérol Spritz - Prosecco	8.50
Apérol, Prosecco, tranche d'Orange, Olive Verte Hugo	8.50
(Sirop de Sureau, Prosecco, Citron Vert, Feuilles de Menthe)	
Cuba - Libre	8.50
(Jus frais de Limes+Sucre de Canne+ Rhum brun 12ans)	
Crodino rouge / jaune (sans alcool)	2.90
Porto Distinction Réserve Croft	5.90
Marsala dolce Rosso / Bianco (Porto Italien)	4.50
Moscato di Pantelleria - Vin Doux de la Sicile	4.80

Blancs au Verre 15cl

2014 Solo Luna - azienda Beppe Pescaja Piémonte	8.50
2014 Teresa Manara Chardonnay - Cantèle Salento-Puglia	5.90
2014 Chardonnay Bosco delle Rose- Basilicata	5.00
2013 Les Enfants Blanc Villa Russiz - Friuli	6.20
2014 " Pepi " Sauvignon Blanc -Tramin Süd-Tirol	6.80

Rosés au Verre 15cl

2014 Negroamaro Rosé Cantèle - Puglia	4.70
2014 Rosé > Süd-Tirol "Egger Ramer	5.50
2014 Palio Rosé Cerasuolo	4.50

Rouges au Verre 15cl

2007 "Maioli " Dolcetto di Dogliani Riserva	6.80
2012 Fontanapiana Montepulciano del Lazio	4.20
2011 Syrah " Armille " Basilicata	5.20
2014 Barbera d'Alba-Lodali	5.80
2013 Rosso di Montalcino Podere Giardino	7.80
2013 Primitivo del Salento Azienda Cantèle	4.80
2012 Salice Salentino Riserva Cantèle	5.70
2011 Primitivo Lavarossa - Puglia	6.50
2009 Riserva Primitivo Baronaggio - Puglia	9.20