

ANTIPASTI *

3 pièces 20.-

5 pièces 29.-

- Arancini bolognese et mozzarella
- Boulettes d'artichauts 
- Fromage du Chef 
- Bresaola d'espadon
- Porchetta

TRIO DI BRUSCHETTE * 20.-

- Bruschetta taleggio, chutney de poire cannelle, noix 
- Bruschetta poivrons rôtis, chair à saucisse
- Bruschetta tapenade d'olive, anchois, carpaccio de bresaola d'espadon

ENTR ES

PLEUROTUS GRANITI IN FORNO CON UOVO ALL'OCCHIO E CROSTINI 19.- 
Pleurotte gratinée, accompagné d'un œuf au plat et crostinis dorés

TARTARE DI BACCALA AGLI AGRUMI E PEPE ROSA 19.-
Baccalà coupé au couteau, assaisonné à l'orange et baies roses, accompagné de baccalà en tempura

*Disponible le soir, week-end et jour férié

PATES CLASSIQUES

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



Ail, huile d'olive, piment, persil

22.-

PENNETTE ALL' ARRABIATA



Sauce tomate, ail, piment, persil

24.-

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Viande hachée de bœuf, sauce tomate, oignons, céleri, carottes, béchamel, parmigiano reggiano, mozzarella

24.-

FETTUCCINE CON RAGU ALLA BOLOGNESE

Viande hachée de bœuf, sauce tomate, oignons, céleri, carottes

25.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Guanciale, poivre, crème de parmesan aux œufs

26.-

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Guanciale, sauce tomate, Pecorino Romano

27.50

LINGUINE ALLA NORMA



Aubergines frites, sauce tomate, basilic, ricotta sèche

27.50

FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE

Mélanges de fruits de mer, tomates cerises, ail, persil, piment

29.50

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Vongole, ail, huile d'olive, piment, tomates cerises

29.50

*Disponible le soir, week-end et jour férié

PATES CR ATIONS *

MALTAGLIATI AI FAGIOLI BORLOTTI E FUNGHI PORTOBELLO



26.-

Pâtes fraîches rustiques faites maison avec haricots borlotti mijotés a la sauce tomate et champignons portobello parfumés aux herbes

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON CREMA DI ZUCCA

27.-

Seiche mijotée avec poivrons rouges, sauce tomate et encre de seiche avec une pointe de piment séché.
Servi avec une crème de courge

PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE E CASTAGNE

28.-

Sanglier mariné 24h dans du vin blanc et épices et mijotés à feux doux.

PLATS PRINCIPAUX *

CERVO IN SALMI CON PUREE DI PATATE DOLCI

39.-

Viande de cerf mariné 24h au vin rouge épicé, servi avec une purée de patate douce crémeuse et croustillant de courge

CALAMARO RIPIENO CON CREMA DI CECI

33.-

Calamar entier farci et millefeuille de courge, patate et croustillants de peau de baccalà

BRASATO DI MANZO AUTUNNALE

38.-

Bœuf braisé mariné au Barolo, accompagné de fenouil caramélisé, choux de Bruxelles, carottes et pommes de terre

*Disponible le soir, week-end et jour férié

PIZZAS CLASSIQUES

MARGHERITA 	15.-
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	
MARINARA 	14.-
Sauce tomate, ail, basilic, origan, huile d'olive	
ROMANA	16.50
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit	
NAPOLI	17.50
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, basilic	
TONNO	19.-
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons	
CAPRICCIOSA	18.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, poivron	
HAWAII	21.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas	
PIEMONTESE 	21.50
Sauce tomate, mozzarella, crème de truffe, champignons, parmigiano	

ANEMA E CORE	23.-
Sauce tomate, tomate cerise, basilic, huile d'olive, bufala en sortie de four	
PARMA	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic	
PARMIGGIANA 	18.50
Sauce tomate, mozzarella, aubergine frite, provola fumée, basilic	
TARTUFINA 	28.-
Mozzarella, guanciale, poivre, crème de truffe	
CARBONARA	23.50
Mozzarella, guanciale, pecorino, poivre, œuf	
4 FORMAGGI 	24.50
Mozzarella, gorgonzola, provola fumée, parmigiano	
TENTAZIONE	26.50
Mozzarella, crème de truffe, jambon de parme, tomate cerise, provola fumée, roquette	

*Disponible le soir, week-end et jour férié

LES CALZONES

PULCINELLA

21.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, ricotta, basilic, huile d'olive

O'MAST



25.-

Mozzarella, ricotta, champignons, crème de truffe

LA PERLA

26.-

Calzone ouverte, jambon de parme, roquette, bufala en sortie de four, parmigiano, tomate cerise

LES PIQUANTES

LUCIFERO

25.50

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olive noir, câpre, basilic, huile d'olive

DIABOLIK .

25.-

Mozzarella, oignon, basilic, nduja, taralli piquant

DOLCE FOCOSA

28.-

Sauce tomate, crème de truffe, oignon, salami piquant, poivron, roquette, bufala en sortie de four

POUR LES ENFANTS

DRAGON BALL



10.-

Sauce tomate, mozzarella

TOPOLINO



11.-

Sauce tomate, mozzarella, olives noires

PIKACHU

12.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

NOS SP CIALES

MONTANARA

23.-

Provola fumée, saucisse de sanglier, artichaut et tomates cerises

BOSCAIOLA



21.-

Mozzarella, bolets, gorgonzola, noix

FIOR DI MARE

23.-

Mozzarella, rampon, carpaccio d'espadon, citronette

SUPPL MENTS

Pizzas sans gluten : +3.-

Pizzas avec bord farci de ricotta : 5.-

2.- / Ingrédients :

Mozzarella, olive, copeaux de parmesan, roquette, tomate cerise, anchois, câpres, aubergines...

4.- / Ingrédients :

Bufala, jambon de parme, salami piquant, N'duja, crème de truffe

*Disponible le soir, week-end et jour férié