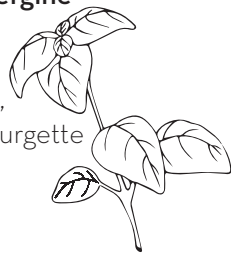


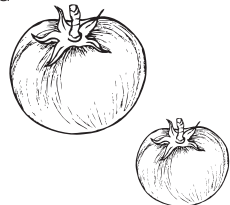
Antipasti

Mini Mozzarella. Prosciutto di Parma. 21,00€
 Parmegiano Reggiano. Roquette et tomates.
 Mortadelle Bolognaise. Courgette et aubergine
 à la braise avec pesto de basilic.
 Mini mozzarella, Prosciutto di Parma,
 Parmegiano Reggiano, Arugula with tomato,
 Mortadella from Bologna, Flame-grilled Courgette
 & aubergine with basil pesto



Salades - Salads

Burrata sur roquette, parmesan, 19,00€
 soubressade et graines de tournesol caramélisées
 Burrata on rocket, Parmesan, sobrassada
 sausage & pan-fried sunflower seeds



Entrées - Starters

Caprese 16,00€
 Mozzarella di Bufala, tomate, olives noires et basilic
 Mozzarella di Bufala, tomato, black olives & basil

Melanzane alle parmeggiane 13,00€
 Aubergines, sauce tomate, parmesan et mozzarella râpée
 Aubergines, tomato sauce, parmesan & mozzarella

Vitelo Tonnato 15,00€
 Rond de veau, thon, câpres, olives noires et anchois
 Veal rump, tuna, capers, black olives & anchovies

Provolone 15,00€
 Provolone, roquette, fruits rouges et tomates séchées
 Provolone, arugula, reds berries & dried tomatoes

Carpaccio 21,00€
 Filet de veau, roquette, copeaux de parmesan et foie gras
 Veal tenderloin, arugula, parmesan shavings & "foie gras"

PÂTES FRAÎCHES FRESH PASTA



Fait maison - Home-made

Ravioli Ricotta 15,00€
 Ricotta, oeuf et parmesan râpé
 Ricotta, egg & grated parmesan

Ravioli Sobrassada 16,00€
 Ricotta, soubressade, miel et parmesan
 Ricotta, majorcan sausage, honey & parmesan

Ravioli Prosciutto 14,00€
 Jambon blanc, mozzarella, parmesan et basilic
 Boiled ham, mozzarella, parmesan & basil

Tagliatelle Salmone 16,00€
 Saumon, crème, oignons doux, ail, ciboulette et tomates cerises
 Salmon, cream, onion shoots, garlic, chives & cherry tomatoes

Focaccia, olives, crémeux de fromage et amuse-bouche 3,50€
 Focaccia, olives, creamy cheese & appetizer

PÂTES

Spaghetti Puttanesca 14,00€
 Ail, piment vert, anchois, olives noires, câpres,
 basilic, sauce tomate et parmesan
 Garlic, hot pepper, anchovy, black olives, capers,
 basil, tomato sauce & parmesano

Spaghetti Carbonara 14,00€
 Oignons doux, ail, bacon, oeuf, parmesan, persil
 Spring onion, garlic, bacon, egg, parmesan, parsley

Spaghetti Pesto 17,00€
 Basilic, ail, pignons, parmesan
 Basil, garlic, pine nuts, parmesan

Linguini Astice 32,00€
 Homard, basilic, tomates et sauce tomate
 Bogavante, Basil, tomato & tomato sauce

Cannelloni rôti d'épinards et ricotta 18,00€
 Épinards, ricotta, oignons, poivron, ail, fromage,
 sauce tomate et béchamel
 Spinach, ricotta, onion, pepper, garlic, cheese,
 tomato sauce & besamel

Pâtes spéciales pour coeliaques ou intégral, faite
 maison (temps d'attente d'environ 10 min)
 Consultez-nous pour les sauces d'accompagnement
 Special celiac or integral pasta, made at the moment
 (approx. 10 min)
 Consult us about the sauces
 21,00€

Pasta Bamino bolognesa 15,00€
 Sauce bolognaise
 Bolognese sauce

Penne Rigatti Pomodoro Bambino 13,00€
 Sauce tomate et parmesan
 Tomato sauce and parmesan

Penne Arrabiatta 14,00€
 Ail, piment vert, sauce tomate et parmesan
 Garlic, hot pepper, tomato sauce, parmesan & parsley

Lasagne 17,00€
 Notre lasagne bolognaise, béchamel et fromage gratiné
 Our bolognese lasagne with bechamel and
 cheese au gratin

Lasagne vegetarianio 17,00€
 Notre lasagne végétarienne, épinards, oignons, aubergines,
 courgettes, champignons, béchamel, tomate et fromage
 gratiné
 Our vegetarian lasagne with spinach, onion,
 aubergine, courgette, mushrooms, bechamel, tomato
 and cheese au gratin

VIANDES-MEATS

Carré di agnello alle miele 23,00€
 Côte d'agneau et gnocchi de pommes de terre et romarin
 Rib lamb with potato gnocchis & rosemary

Scaloppa alla milanese 14,00€
 Bistek de veau pané
 Breaded veal beefsteak

Solomillo Saltimboca de vedella 25,00€
 Filet de veau, jambon italien, sauge, demi-glaceet citron
 veal tenderloin, italian ham, sage, demi-glace & lemon



PIZZA



4 formaggio 19,00€
 Gorgonzola, mozzarella, ricotta et mozzarella fumée
 Gorgonzola, mozzarella, ricotta, smoked mozzarella

4 stagioni 19,00€
 Jambon cuit, olives noires, champignons, artichauts
 et basilic
 Cooked ham, black olives, mushrooms, artichokes, basil

Ortolana 16,00€
 Poivron vert, aubergine, courgette, mozzarella,
 sauce tomate et basilic
 Green pepper, aubergine, courgette, mozzarella,
 tomato sauce, basil

Oro 19,00€
 Mozzarella di bufala, tomates jaunes, tomates cerises,
 olives Kalamata, anchois, origan et basilic
 Buffalo mozzarella, yellow tomato, cherry tomato,
 Kalamata olives, anchovies, oregano and basil

Burrata 17,00€
 Tomato, burrata, tomate corbarino, pesto
 et amandes laminées
 Burata tomato, Corbarino tomato, pesto, sliced almonds

Primavera 18,00€
 Capocollo, mozzarella fumée, parmesan en lamelles,
 tomate
 Capocollo, smoked mozzarella, parmesan slices, tomato

Bufalina 18,00€
 Tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic
 Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil

Sofisticata 17,00€
 Mozzarella di bufala, bacon, roquette et tomate corbarino
 Buffalo mozzarella, bacon, rocket, Corbarino tomato

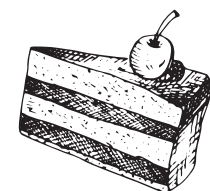
Margherita 17,00€
 Tomate, mozzarella et basilic
 Tomato, mozzarella and basil

Pepperoni 16,00€
 Tomate, mozzarella et pepperoni
 Tomato, mozzarella y pepperoni

Caprichosa 17,00€
 Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit et oeuf
 Tomato, mozzarella, mushrooms, boiled ham & egg

N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergie
 ou d'intolérance alimentaire
 Please, inform us if you have any
 food allergy or intolerance

postres



Tiramisu 7,50€

Panna Cotta à la vanille et aux fruits rouges 7,50€
 Vanilla Panna Cotta with amarenas

Pizza au chocolat, huile d'olive et sel 7,50€
 Chocolate Pizza, Olive oil and salt

Gelato di nocciola (noisettes – hazelnuts) 7,50€

Gelato di cioccolato & stracciatella 7,50€

Sorbet à la mandarine et limoncello 7,50€
 Mandarine Sorbet with limoncello