

Menu - 31,90€

Antipasti/Entrées

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO

Tomates, mozzarella de boufflonne et basilic
Mozzarella salad with tomatoes and basil

OU

ANTIPASTO DEL GIORNO

Une entrée du jour
One appetizer of the day

+

Piatti principali - Plats

PASTA DI MARE AL PESCE DEL GIORNO

Pâtes de mer au poisson du jour
Seafood pasta

OU

CARPACCIO DI BRESAOLA

Carpaccio de bresaola avc roquette, celeri et parmesan
Bresaola carpacciowith rocket, celery and parmesan

+

Dessert de votre choix






Le midi du mardi au vendredi

FORMULE A :	ENTRÉE DU JOUR/ PATES OU PATES/DESSERT	15
	ENTRÉE DU JOUR/ PATES/DESSERT	19
FORMULE B :	ENTRÉE DU JOUR/ PLATE OU PLAT/DESSERT	18
	ENTRÉE DU JOUR/ PLATE /DESSERT	22



La carte du moment

Antipasti/Entrées

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
|  | CESTINO DI FOCACCIA ALL'OLIO D'OLIVA
(panier de focaccia a l'huile d'olive) - (cest of olive oil focaccia) | 3 |
| | TRIS DI PICCOLE BRUSCHETTE
(petite "bruschette" avec différents assaisonnements)
(grilled bread slices "bruschetta" with various Italian garnish) | 9 |
|  | INVOLTINI DI MELANZANE ALLA RICOTTA,
MENTA E SALSA DI POMODORO
(paupiettes d'aubergines au fromage et sauce tomate)
(rolled eggplant stuffed with ricotta and mint) | 10 |
|  | SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON VERDURE MARINATE
(fromage fumé grillé avec légumes grillés marinés)
(grilled cheese with grilled vegetables) | 11 |
|  | CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORO E BASILICO
(tomates, mozzarella de boufflonne et basilic)
(mozzarella salad with tomatoes and basil) | 13 |
|  | PROSCIUTTO CRUDO CON BUFALA (x2 pers.)
(jambon cru de parme et mozzarella de boufflonne)
(parma ham & buffalo mozzarella) | 16 |
| | ARANCINI DI RISO "ALMA"
(arancini "Alma") (fried rice ball "Alma") | entrée 7 plat 13 |

Piatti principali - Plats - Disches

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | SPAGHETTI AGLIO. OLIO. PEPERONCO, ACCIUGHE, PANGRATTATO
(spaghettis à l'ail. l'huile. chili, anchois et chapelure)
(spaghetti with garlic. oil. chili, anchovies and breadcrumbs) | 12 |
| | PASTA ALLA CRUDAROLA
(pasta avec tomates fraîches, ail. l'huile d'olive, basilic, cacioricotta rapé)
(pasta with fresh tomatoes, garlic, oil, basil and grated hard ricotta) | 13 |
| | PACCHERI ALLA SORRENTINA
(gros maccaronis à la sauce de tomates, mozzarella, parmesan et basilic)
(big maccaronis with tomato sauce with mozzarella, basilic and parmesan) | 14 |

PASTA ALLA NORMA 14

(pâtes à la "norma", sauce tomate avec aubergines et cacioricotta)
(Pasta à la "norma", tomato sauce, eggplant, cacioricotta cheese, basil)

PASTA AL PESTO DEL GIORNO (vedere lavagna) 15

(pâtes au pesto du jour) - (pasta with pesto of the day)

 **PASTA DI MARE AL PESCE DEL GIORNO** (secondo disponibilità) 15/18

(pâtes de mer au poisson du jour - selon disponibilité)
(seafood pasta - depending on availability)

  **CALAMARO O PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA** (sec. disp.) 18/27

(calamar ou poisson du jour grillé avec pois chiches ou roquette - selon disp.)
(grilled squid with warm chickpeas - depending on availability)

 **CARPACCIO DI BRESAOLA** 18

(carpaccio de bresaola avc roquette, celeri et parmesan)
(bresaola carpacciowith rocket, celery and parmesan)

ALTRI PIATTI DEL GIORNO SULLA LAVAGNA
AUTRES PLATS DU JOUR SUR L'ARDOISE
OTHER DISHES OF THE DAY ON THE BLACKBOARD

SUR DEMANDE, PÂTES SANS GLUTEN +2€
PLATS A EMPORTER -10%

Desserts

TUTTI I DESSERTS SONO FATTI IN CASA, GELATI COMPRESI.

Tous les desserts sont faits maison, y compris les glaces. La majorité des ingrédients, y compris les œufs, le beurre, le lait et la farine, proviennent de l'agriculture biologique.

All our desserts are home-made, included the ice creams. The large majority of ingredients, including eggs, butter, cream, milk and flavour, are organic.

TIRAMISU AL CAFFÉ 7

 **PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI** 7

(panna cotta au coulis de fruits rouges)
(panna cotta with berry sauce)

 **GELATO ALL'ITALIANA AI GUSTI DEL GIORNO** 6

(glace maison. Les parfums changent chaque jour)
(home-made ice cream "the Italian way")

CANOLO SICILIANO 7

(cannolo sicilian farci de ricotta, chocolat, et poudre de pistache)
(sicilian cannolo stuffed with ricotta and chocolate and pistachio powder)



senza glutine - sans gluten - gluten free



senza lattosio - sans lactose - lactose free

Menu 24,90 €

BRUSCHETTE

Pains grillés "bruschette"
avec différents assaisonnements
Grilled bread slices "bruschetta" with various Italian garnish

OU

SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON VERDURE MARINATE

Fromage fumé grillé avec légumes grillés marinés
Grilled cheese with grilled vegetables

+

PASTA ALLA NORMA

pâtes à la "Norma", sauce tomate
avec aubergines et cacioricotta
Pasta à la "Norma", tomato sauce, eggplant,
cacioricotta cheese, basil

OU

PASTA ALLA CRUDAROLA

Pâtes avec tomates fraîches, ail. l'huile d'olive, basilic,
cacioricotta rapé
Pasta with fresh tomatoes, garlic, oil, basil, grated hard ricotta

+

Dessert de votre choix

Pour les **GROUPES** à partir de **6** personnes prèphérable
un choix de **4** plats différents au maximum a fin
de garantir le temps correct du service

For the **GROUPS** of **6** or more people we kindly ask you
a choice of no more than **4** different main dishes, in order to avoid long
waiting times.