



Cusine - cucina - kitchen



Hors d'oeuvre de la terre- antipasti di terra- land
appertizers

BRESAOLA	€ 11,00
(viande de boeuf) avec roquette e parmesan bresaola con rucola e parmigiano cured beef with green salad and flakes of parmesan	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	€ 11,00
salumi misti - cold meat platter	
VEAU EN SAUCE AU THON	€ 13,00
vitello tonnato - veal in tuna sauce	
BUFALA ALLA CAPRESE	€ 13,00
tomate, mozzarella de buffle, olives pomodoro, mozzarella di bufala, olive tomato, mozzarella, olives platter	
VIANDE CRUE À L'ALBESE AVEC PARMESAN ET ROQUETTE	€ 13,00
carne cruda con parmigiano e rucola cured albese meat	
CHIACCHERE NAPOLETANE	€ 11,00
pâte de pizza frite, jambonde Parme, roquette, tomates cerises prosciutto, crudo rucola, pomodorini fried pizza with cured ham, roquette, tomatoes	



Hors d'oeuvre de poisson - antipasti di mare -
sea appertizers

HORS D'OEUVRE DE LA MER CHAUD	€ 14,00
antipasto di mare caldo hot mixed seafood platter	
POULPE POMMES DE TERRE ET OLIVES CHAUD	€ 15,00
polipo patate e olive (caldo) squid and olives (warm)	
TRANCHES FINES DE THON (ROQUETTE ET TOMATES CERISE)	€ 11,00

bresaola di tonno (con rucola e pomodorini) finely sliced fresh tuna with rocket and cherry tomatoes	
CARPACCIO D'ESPADON carpaccio di spada, swordfish carpaccio	€ 11,00
SALADE DE LA MER AVEC LÉGUMES insalata di mare con verdure seafood salad served with vegetables	€ 13,00
PEPATA DI COZZE moules au poivre, ail, piment, tomates aglio, peperoncino, pomodori mossel, pepper, garlic, chilies, tomatoes	€ 13,00



Premier plats - primi

piatti - first course

LASAGNE AU FOUR lasagne al forno - lasagne	€ 12,00
SPAGHETTI À LA CARBONARA crème, oeufs, bacon, parmesan panna, uovo, pancetta, parmigiano creme, eggs, bacon, parmesan	€ 12,00
SPAGHETTI BOLOGNAISE	€ 12,00
SPAGHETTI MAMMA MIA jambon, crème, tomates prosciutto, panna, pomodoro ham, creme, tomatoes	€ 12,00
SPAGHETTI AUX PALOURDES FRAICHES spaghetti alle vongole veraci spaghetti with fresh clams	€ 14,00
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER spaghetti allo scoglio seafood spaghetti	€ 16,00
RAVIOLI AU FROMAGE FONDU agnolotti alla fonduta ravioli with cheese	€ 13,00
RAVIOLI AU PESTO ET NOIX agnolotti con pesto e noci ravioli with pesto and walnuts	€ 13,00
GNOCCHI AUX 4 FROMAGE gnocchi ai 4 formaggi gnocchi with 4 cheese sauce	€ 13,00
GNOCCHI AU PESTO gnocchi di pesto gnocchi with pesto sauce	€ 14,00
GNOCCHI AU BAIN praires, coques, tomate fraiche	€ 13,00

gnocchi del molo cozze, vongole, pomodoro fresco gnocchi with clams and fresh tomatoes	
PENNE À LA NORME	€ 12,00
crème, tomate, aubergines frites, mozzarella, jambon penne alla norma panna, pomodoro, melanzane fritte, mozzarella, prosciutto penne pasta with tomatoes, fried aubergines, cream and mozzarella, ham	
PENNE AU SAUMON	€ 13,00
crème, saumon penne al salmone panna penne with salmon and cream	
PENNE À LA MONTAGNARDE	€ 13,00
tomates cerises, speck, champignons pomodorini, speck, funghi tomatoes, speck, mushrooms	
PENNE EN COLÈRE	€ 11,00
tomate, piment, ail penne all'arrabbiata pomodoro, peperoncino, aglio penne all'arrabbiata tomatoes, chilies and garlic	
PENNE COURGETTES CREVETTES	€ 14,00
penne zucchini gamberetti penne with zucchini and prawns	
TAGLIATELLE AUX CÈPES	€ 14,00
tagliatelli ai funghi porcini tagliatelle pasta with porcini mushrooms	
TAGLIATELLE À LA NORCINA	€ 13,00
saucisse fraiche, champignons, crème, jus de roti salsiccia fresca, funghi, panna, sugo d'arrosto italian sausage, mushrooms, cream and stock sauce	
TAGLIATELLE JAMBON CRU ET SAFRAN	€ 13,00
prosciutto crudo, zafferano crud ham, saffron spice	
RISOTTO AUX CÈPES	€ 13,00
risotto ai porcini risotto with cèpe mushrooms	
RISOTTO AUX BACON ET TREVISO	€ 13,00
speck, trevigiana bacon, treviso	
RISOTTO AUX FRUITS DE MER	€ 15,00
frutti di mare seafood risotto	
LINGUINE AUX NOIX ET POULET	€ 13,00
noci e pollo with nuts, chicken	

Deuxième plat - secondi piatti - second course

ESCALOPE MILANESE	€ 11,50
--------------------------	----------------



milanese escalope milanaisie	
COTE DE BOEUF	€ 17,00
costata di manzo t bone steak	
COTE DE BOEUF (1kg pour 2 personnes) 100g	€ 40,00
costata fiorentina (1kg per 2 persone) t bone steak (1kg for 2 persons)	
FILET DE BOEUF	€ 19,00
filetto di manzo beef steak	
FILET AU POIVRE VERT	€ 20,00
filetto al pepe verde beef steak with pepper sauce	
BLANC DE POULET AUX CHAMPIGNONS	€ 13,00
vin blanc, crème petto di pollo ai funghi, vino bianco, panna chicken breast, mushrooms, white wine, creme	
COTES D'AGNEAU GRILLÉES	€ 13,00
costine d'agnello alla griglia grilled lamd chops	
COTE DE PORC	€ 12,00
costine di maiale pork chops	
BROCHETTE DE VIANDE MIXTE	€ 13,00
spiedini misti di carne mixed meat skewer	
ENTRECOTE AUX HERBES DE PROVENCE	€ 13,00
entrecote alle erbe di provenza rib steak, provencal herbs	
GRILLADE DE VIANDE	€ 17,00
agneau, poulet, porc, cotes de porc, saucisse grigliata mista di carne (agnello, pollo, maiale, costine di maiale, salsiccia) selection of grilled meat	

Poisson - pesce - fisch

TRUITTE GRILLÉE	€ 10,00
trota alla griglia grilled trout	



ESPADON GRILLÉE	€ 13,00
pesce spada alla griglia grilled swordfish	
SCAMPI GRILLÉE	€ 17,00
scampi alla griglia grilled scampi	
GROSSES CREVETTES GRILLÉES	€ 18,00
gamberoni alla griglia grilled gambas	
LOUP	€ 13,00
branzino bar	
FRITTURE MIXTE DE POISSON	€ 17,00
frittura mista di pesce mixed fried fish	
GRILLADE DE POISSON	€ 24,00
scampi, gambas, espadon, brochettes de poisson, calamar, loup grigliata mista di pesce scampi, gamberoni, pesce spada, spiedini di pesce, calamari, branzino grilled mixed fish scampi, gambas, swordfish, fish skewers, squid, bar	

Accompagnements - contorno - side ordes

FRITES

€ 5,00



patatine fritte chips	
LÉGUMES AU GRILL	€ 6,50
verdure grigliate grilled vegetables	
SALADE MIXTE	€ 5,00
insalata mista mixed salad	
SALADE MAMMA MIA	€ 6,00
tomates, parmesan, basilique, huile à l'ail pomodorini, parmigiano, basilico, olio all'aglio tomatoes, parmesan, basil, garlic oil	
EPINARDS	€ 5,00
spinaci spinach	
HARICOTS VERTS	€ 5,00
fagiolini green beans	

LÈGUMES MIXTES

€ 6,50

verdure miste
mixed vegetables**SALADE VERTE**

€

4,50insalata verde
green salad

Grandes salades -

insalatone - main

**course salads****SALADE ITALIENNE**

€ 13,00

salade verte, tomates, tomates sechès, thon, mozzarella de buffle, mais, radis
insalata verde, rucola, pomodoro, pomodori secchi, tonno, mozzarella di bufala, mais, radicchio
lettuce, tomatoes, dry tomatoes, tuna, mozzarella, radishes**SALADE POULET**

€ 13,00

poulet, parmesan, olives, salade verte, pommes de terre, oignons
pollo, parmigiano, olive, insalata verde, patate, cipolle
chicken, parmesan, lettuce, olives, potatoes, onions**SALADE BRIANÇONNAISE**

€ 13,00

saumon, salade mixte, cocombres, tomates cerise, crevettes
salmone, insalata mista, cetriolo, pomodorini, gamberetti
salmon, mixed lettuce, cucumber, cherry tomatoes, prawns**SALADE VIA FERRATA**

€ 13,00

oeuf, tomme, champignons, anchois, salade mixte
uovo sodo, toma, funghi, acciughe, insalata mista
eggs, toma, mushrooms, anchovies, mixed salade



Fromages - formaggi - cheeses

GORGONZOLA	€ 6,00
MOZZARELLA DE BUFFLE	€ 9,00
mozzarella di bufala	
PARMESAN	€ 6,00
parmigiano	
PETITS FROMAGES DE VACHE	€ 6,00
tomini locali	
mixed cheese platter	
ASSIETTE DE FROMAGES MIXTES	€ 9,00
formaggi misti	
mixed cheeses platter	



Dessert - dolci- desserts

CRÈME CARAMEL	€ 5,00
PANNA COTTA	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
MERINGUE AU CHOCOLAT	€ 5,00
meringata al cioccolato	
light meringue with chocolate	
PROFITEROLES	€ 5,00
BOUNET	€ 5,00
CAFE GOURMAND	€ 10,00
TARTE AU CHOCOLATE	€ 5,00
torta al cioccolato	
chocolate cake	
TARTE AU POMME	€ 5,00
torta di mele	
apples cake	
TARTE AUX ABRICOTS	€ 5,00
crostata di albicocca	
apricot tart	
TARTE AUX CERISES	€
5,00	
crostata di ciliegia	
cherry tart	
CANOLI SICILIEN	€ 5,00

cannoli siciliani sicilian canoli	
TARTE MERINGUÈE AU CITRON	€ 5,00
torta meringa, limone lemon curd	
BABA AU RHUM	€ 5,00
CASSATE SICILIEN	€ 5,00
cassata siciliana sicilian cassata	
NOUGAT CHAUD FROID	€ 6,00
semifreddo al torroncino hotcold nougat	



Glaces - gelati- ice

cream

VANILLA CREMA	€ 5,00
crema vanilla	
CHOCOLAT	€ 5,00
cioccolato chocolate	
CITRON	€ 5,00
limone lemon	
FRAISE	€ 5,00
fragola strawberry	
CRÈME	€ 5,00
fior di latte cream	



Caffé

CAFFÉ	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
GINSENG	€ 2,00
ORGE orzo - barley	€ 2,00
CHOCOLAT CHAUD cioccolata calda - hot chocolate	€ 3,00
TISANE tisane - herbal teas	€ 2,50
THÉ the - tea	€ 2,50
DIGESTIF AFTER digestivi - dinner drinks	€ 4,00
EAU DE VIE grappe, liqueurs	€ 4,00
COGNAC	€ 7,00