



<b>LE « CARCIOFO »</b> Fond d'artichaut breton cuit à l'étuvée, tuile de parmesan, roquette <i>Artichoke heart, crisp of parmesan cheese, aruqula</i>	<b>10€</b>
<b>LA « ZUPPA »</b> Soupe de haricots borlotti, agneau, croûtons <i>Borlotti beans soup, lamb croutons</i>	<b>9€</b>
<b>LES « TAGLIOLINI »</b> À l'encre de seiche, muscardins <i>Cuttlefish ink handmade pasta, curled octopus</i>	<b>18€</b>
<b>LES « SPAGHETTI »</b> Fromage cacio et poivre noir <i>Cacio cheese and black pepper</i>	<b>18€</b>
<b>LES « RAVIOLI DEL PLIN »</b> Spécialité du Piémont, farcis à la viande braisée, truffes <i>Piedmont speciality, filled with slow cooked meat, truffles</i>	<b>22€</b>
<b>LES « MALLOREDDUS »</b> Pâtes sardes, ragoût d'agneau <i>Sardinian pasta, lamb stew</i>	<b>20€</b>
<b>LE « SKREI »</b> Escalopes de skrei, sauce à l'ail, courgettes et carottes au beurre de cumin <i>Skrei fish escalope, garlic sauce, zucchini and carrots with caraway butter</i>	<b>26€</b>
<b>LE « BOEUF »</b> Filet de bœuf bardé, champignons, pommes de terre allumettes, salade de légumes <i>Beef filet, mushrooms, shoestring potatoes, salad of vegetables</i>	<b>32€</b>
<b>LA « MELANZANA »</b> Aubergine, tomate, parmesan <i>Egg Plant, Tomatoe, Parmesan</i>	<b>25€</b>



<b>LES « FROMAGES »</b>	9€
Assortiment de fromages et fruits frais <i>Variety of cheeses and fresh fruits</i>	
<b>LE « NOUGAT »</b>	9€
Aux noix et sambuca, croquant de chocolat <i>With walnuts and Sambuca, crunchy chocolate</i>	
<b>LE « GELATO »</b>	9€
À la crème, coulis de groseilles rouges, chocolat blanc <i>Ice cream, red currant coulis, white chocolate</i>	
<b>LE « CHIACCHERE »</b>	9€
Spécialité de Carnaval <i>Typical during Carnival festivities</i>	