



MENÙ DELLA SETTIMANA

FAGOTTINI ALLA RICOTTA 22 / 17

Fagottini à la ricotta faite maison petit pois et menthe, jus de rôti
Fagottini filled with homemade ricotta cheese green peas and mint, roast gravy

OU

AGNOLOTTI FIORI DI ZUCCA E GAMBERO ROSSO 25 / 19

Agnolotti aux fleurs de courgette et crevettes rouges de Sicile, concassé de tomates fraîches et zeste d'agrumes
Agnolotti filled with zucchini flowers and Sicilian red scrimps, fresh tomatoes concassé and citrus zest

* * * * *

TAGLIATA DI TOMAHAWK ALL'ITALIANA 35

Côte de boeuf Tomahawk à l'italienne
Seared Tomahawk beef Italian style

OU

CIPOLLE E POMODORO CANDITE 25

Variation d'oignon et tomates confits, mozzarella in carozza et anchois de Cetara
Onions and tomatoes confit, mozzarella in carozza and anchovies of Cetara

* * * * *


COME UN TIRAMISÙ 10

Comme un Tiramisù
Like a tiramisù

- 45 -

MENÙ DELLA SETTIMANA

LE INSALATE GUSTOSE

	 L' « ORTO »	27€
Asperges \dés de frittata aux fèves et herbes fraîches\ salade de chêne\ vinaigrette au concassé de fruits secs et origan frais <i>Asparagus \frittata with broad beans and fresh herbs\ oak leaf salad\ nuts and fresh oregano seasoning</i>		
	LA « TERRA »	27€
Lapin désossé et mariné au céleri et réglisse\ haricots verts\ mesclun\ condiment au jus de cuisson et basilic <i>Bonneless rabbit marinated with celery and liquorice\ green beans\ mesclun salad\ roast gravy and basil seasoning</i>		
	IL « MARE »	27€
Ventrèche de thon frais saisi\ ratatouille de pommes de terre nouvelles, poivron rouge et fenouil\ sucrine\ condiment à l'huile d'olive et coriandre Pan seared tuna belly\ ratatouille of potatoes, red capsicum and fennel\ gem salad\ olive oil and fresh coriander seasoning		

LE PASTE RIPIENE

	 « TORTELLONI DI POLENTA »	18€	25€
Tortelloni à la polenta, fromage Asiago, citron, beurre fondu grana et fèves fraîches <i>Tortelloni with polenta, Asiago cheese, lemon, melted grana butter and fresh beans</i>			
	 « FAGOTTINI AI PISELLI FRESCHI »	18€	25€
Fagottini farcis à l'Asiago et petits pois frais <i>Fagottini filled with Asiago cheese and fresh peas</i>			
	« RAVIOLI AGLI ASPARAGI »	18€	25€
Ravioli Fiore Verdi aux asperges et poireaux, beurre et pancetta croquante <i>Ravioli Fiore Verdi with asparagus and leek, butter and crispy pancetta</i>			

LE PASTE DA FORNO

LA « LASAGNA CLASSICA »	16€	22€
Lasagna verde al ragù di carne Bolognese <i>Green lasagna with stew bolognese</i>		
 LA « LASAGNA VEGETARIANA »	16€	22€
Lasagne, assortiment de petits légumes de saison <i>Lasagna, assortment of small seasonal vegetables</i>		
 I « CANNELLONI ALLE MELANZANE »	16€	22€
Cannelloni au caviar et dés d'aubergine, scamorza, concassé de tomates et pignons de pin <i>Cannelloni filled with eggplant caviar, scamorza cheese, tomatoes concassé and pine nuts</i>		


ITALIAN BURGERS

« CARINA IL GAMBERO »	22€
Buns à la spiruline , crevettes panées, fenouil rissolé, noisettes grillées, burrata, mayo aux agrumes, patate al forno <i>Spirulina buns, breaded shrimp, fried fennel, grilled hazelnuts, burrata, citrus mayo, potato al forno</i>	
« FABIO LA PORCHETTA »	22€
Buns au paprika, porchetta , chou blanc au finocchietto sucrose caramélisée, asiago, mayo aux champignons, patate al forno <i>Buns with paprika, porchetta, white cabbage with finocchietto, caramelised sucrose, asiago, mushroom mayo, potato al forno</i>	

DOLCI

IL « TIRAMISÙ AL LIMONE »	10€
Tiramisù au citron <i>Lemmon tiramisù</i>	
IL « BAVARESE »	12€
Bavarois à la fèves tonka et nèfles pochées, caramel au beurre salé <i>Tonka beans bavarois and poached medlars, salted caramel</i>	

L'APERICENA DE GIOIA

	FOCACCIA (150g)	5€
(Fine sfoglia de pain croquante cuite au four)	STREGHETTE (100g)	4€
 SALAME FINOCCHIONA - IGP - MACELLERIA FALORNI (190g)		9,50€
ECCELLENZA ITALIANA, "I SALUMI D'ITALIA" DI LE GUIDE DELL'ESPRESSO		
Parfums uniques de la campagne toscane, arôme des graines de fenouil sauvage, goût velouté et dépourvu d'acidité <i>Unique scents of the Tuscan countryside, aroma of wild fennel seeds, velvety and acid-free taste.</i>		
	SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g)	8€
	Salami à la saveur forte et au goût intense, typique de Greve in Chianti. <i>Salami with a strong flavor and intense taste, typical of Greve in Chianti.</i>	
	OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (300g)	9€

- OEUF BIO EN CHAPELURE À L'ANCHOIS DE CETARA
- BACCALÀ MANTECATO ET STREGHETTE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ PUR BEURRE MAISON SAUCE TOMATE À L'ORANGE ET ORIGAN FRAIS
- POLENTA BIANCOPERLA ET GORGONZOLA PICCANTE

**PLANCHE
APERITIVO**
POUR 2 PERSONNES

25€

NEGRONI RIPOSATO Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin	12€
CYN-CYN Vermouth doux du Professore, Cynar, gin, citron	10€
MARTINI ZENZERO Vodka, sirop de gingembre, coriandre	14€
MARTINI ANANAS-SALVIA Gin Tanqueray, ananas, cardamome, sirop de girofle, sauge	10€
SPRISSETO Aperol, prosecco, soda water, orange	10€
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlúa, espresso, citron	12€
DONNA ROSA Gin Tanqueray, Campari, cointreau, blanc d'oeuf	12€
MOJITO KIWI Rhum, kiwi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	12€

MOCKTAIL ORANGE & CELERI Oranges pressées, sirop de céleri, cardamome	9€
---	----

MOCKTAIL CRODINO SPRITZ Crodino, rosmarino, soda water, orange	9€
--	----

- OEUF BIO EN CHAPELURE À L'ANCHOIS DE CETARA
- BACCALÀ MANTECATO ET STREGHETTE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ PUR BEURRE MAISON SAUCE TOMATE À L'ORANGE ET ORIGAN FRAIS
- POLENTA BIANCOPERLA ET GORGONZOLA PICCANTE

PLANCHE
APERITIVO
POUR 2 PERSONNES
25€

CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiato	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Chaud	3,50€

THÉS

Thé vert	4,00€
Thé vert menthe	4,00€
Earl Grey	4,00€
Thé Vert Jasmin	4,00€

INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraiche	4,00€
Tisane du Berger	4,00€

EAUX

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	10,00€

BIÈRES

Errante (Blanche)	6,00€
Detour (Brune)	6,00€
Roma IPA	6,00€
Duro – Venum (Noir)	6,00€

GINS

Hendricks	8,00€
Gin Mare	9,00€
Tom Time	9,00€
Sipsmith	9,00€
Tanqueray	7,00€
Plymouth	8,00€
Bombay Sapphire	6,00€

WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
J. Walker Black Label.	10,00€
Laphroaig (10 y-old)	11,00€
Glenlivet (Found Reserve)	14,00€
Oban (14 y-old)	15,00€

RHUMS

Bacardi	8,00€
Diplomatico Reserva	12,00€

VODKAS

Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€

DIGESTIFS

Amarretto Disarono	8,00€
Limoncello	7,00€



BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - <i>FRIULI</i> Prosecco DOC - Ritter de Zahony - 2019 - Glera	9€	37€
--	----	-----

VINI BIANCHI / WHITE WINES

TRE FIE - <i>PIEMONTE</i> Langhe Arneis DOC - Marrone - 2018 - Arneis	8€	32€
---	----	-----

VERDICCHIO COSONO - <i>MARCHE</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Archadia - 2018 - Verdicchio	8€	32€
--	----	-----

PIGATO - <i>LIGURIA</i> Riviera di Ponente DOC - Laura Aschero - 2017 - Pigato	13€	48€
--	-----	-----

FRASCATI - <i>LAZIO</i> Frascati Superiore DOCG - Casale Marchese - 2019 - Malvasia del Lazio	8€	32€
---	----	-----

VESPAIOLO - <i>VENETO</i> Breganze DOC - Miotti - 2018 - Vespaiola	8€	35€
--	----	-----

VINI ROSSI / RED WINES

NEBBIOLO D'ALBA - <i>PIEMONTE</i> Nebbiolo DOC - Marrone - 2017 - Nebbiolo	9€	36€
--	----	-----

PORNASSIO SUPERIORE - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC - Guglierame - 2017 - Ormeasco	12€	48€
---	-----	-----

BAROLO - <i>PIEMONTE</i> Barolo DOCG - Marrone - 2015 - Barolo	16€	69€
--	-----	-----

LANGHE PASSIONE - <i>PIEMONTE</i> Nebbiolo & Barbera - Marrone - 2018	9€	36€
---	----	-----

HUZAR MARZEMINO - <i>TRENTINO</i> Vigneti delle dolomiti IGT - De Tarczal - 2016 - Marzemino	12€	49€
--	-----	-----

VINI ROSATO / ROSE WINES

SCIAC-TRA - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC - Guglierame - 2018 - Ormeasco	10€	41€
---	-----	-----