

La Carte



Entrées froids

*Antipasto misto
(Jambon San Daniele, fromage Sarde,
caciocavallo, bruschetta, porchetta di
Ariccia)*

*Antipasto i tre carpaccio (Thon,
Saumon, Espadon)*

*Salade de poulpe avec pommes de terre
persillé*

*Saumon marinée au poivre rose et
Vermentino di Sardegna*



*Carpaccio de bresaola à l'huile
citronné
roquette et écaïlle de pecorino romano
Involtini de aubergines et jambon de
parme
Fris de légumes au balsamique de
Modena*



Entrées chaude et risotti

*Risotto pecorino romano
et bolets*

*Risotto à la crème de
langoustine*

*Gnocchi alla sorrentina
avec gratin de
caciocavallo palermitano*



Lasagne

*Bolognaise
À la truffe
Aubergines et
fiore Sardo
MammaBella:
Salami felino
taleggio et
saugé*



Raviolis

- Raviolis aux asperges*
- Raviolis aux courgettes et oignons*
- Raviolis aux bolets et pecorino*
- Raviolis aux crevettes persillé braisée au Prosecco*
- Raviolis au crabe de glace au Chardonnay*
- Raviolis à la viande*
- Raviolis au jambon de Parme*



Viande

- Roti de bœuf au cognac et bolets*
- Roti de bœuf aux deux carottes de glace au Porto*
- Paillard de veau à l'huile de truffe*
- Abbacchio alla scottadito (Agneau à la sicilienne)*
- Escalope de veau au Champagne*
- Escalope de veau au Marsala*
- Saltimbocca de Porc à la romaine*
- Magret de canard nappé au miel et citron*
- Poulette à la romaine*
- Tagliata de bœuf aux bolets*
- Tagliata de bœuf roquette pachino et parmesan*



Poisson

- Filet de daurade à «l'acqua pazza»*
- Paré d'espadon à la sicilienne*

Garniture

- Pommes Soufflées*
- Pommes rissolées*
- Polenta truffé*
- Légumes de saison*
- Légumes grillé*

Dessert

Tiramisu

Tiramisu au citron

Tiramisu au cappuccino

Mousse chocolat et cappuccino

Panna cotta au parfume d'Italie



Pain Maison

Focaccia

Focaccia au pachino

Focaccia au romarin

Pain Maison

