

## NATALE E CAPODANNO

### RESERVATIONS / BOOKINGS

NOËL & REVEILLON DU NOUVEL AN - RESERVEZ DES MAINTENANT !

Dinner, fiesta après minuit mais aussi tables disponibles place centrale dès 23h

CHRISTMAS & NEW YEARS EVE - BOOK NOW !

Dinner, after-midnight fiesta but also table on place centrale available from 11pm

## FORMULE MIDI

### TOUS LES JOURS / EVERY LUNCH

salade + plat du jour / salad + dish of the day

22.-

ou salade + plat du jour + dessert + café / salad + dish of the day + dessert + coffee

29.-

## MENU

### TAGLIERE DELLA NONNA

26.- / 36.-

Mortadelle de sanglier à la truffe noire, coppa saucisson au fenouil, jambon de Parme, gorgonzola-mascarpone, légumes grillés  
*Black truffle mortadella, Coppa, Fennel seed boar sausage, Parma ham, Gorgonzola-mascarpone, grilled vegetables*

### DECLINATION BURRATA

**STRACCIATELLA**  14.-

Fleur de sel, huile d'olive, toasts  
*Flower of salt, olive oil, toasts*

**BURRATA D'AUTUNNO**   19.-

Courge muscade, graines de courge, châtaignes  
*Pumpkin squash and pumpkin seed, chestnuts*

### FOCCACIA

**ARTISANALE**  5.-

tomate & romarin  
*Artisanal - tomato & rosemary*

### ANTIPASTI ENTRÉE / STARTER

**ARANCINETTI (5 PIÈCES)**  18.-

Boulettes de risotto frits aux 4 fromages  
*Fried rice balls stuffed with 4 cheeses*

**FRITTO MISTO** 24.-

Friture de calamars et gambas, mayonnaise à l'ail, citron  
*Deep fried calamari and gambas, garlic mayonnaise, lemon*

**L'UOVO AL SAPORE DI FUNGO**  26.-

Poêlée de chanterelles, oeuf poché, échalotte, ciboulette, persil plat, myrtilles, espuma de champignons  
*Panfried chanterelles, poched egg, shallot, chives, flat leaf parsley, blueberries, mushrooms espuma*

**INSALATA D'AUTUNNO**  17.-

Mesclun de salade, figue noire, mélange de graines bio, Pecorino Romano DOP, jambon de Parme  
*Salad, black fig, organic grains mix, Pecorino Romano DOP, Parma ham*

**CREMA DI ZUCCA**  19.-

Velouté de courge, espuma de Gorgonzola, croûtons  
*Squash soup, gorgonzola espuma, grilled croutons*



## BAMBINI ENFANTS / KIDS

### MILANESE DI POLLO 18.-

Filet de poulet pané, brocolis, frites  
*Breadcrumbs chicken fillet, broccolis, fries*

### PENNE AL POMODORO 12.-

Penne Alfreta bio à la sauce tomate  
*Organic penne Alfetra with tomato sauce*

### PESCE DEL GIORNO 18.-

Poisson du jour, brocolis, frites  
*Catch of the day, broccolis, fries*

## PASTA FATTA IN CASA BIO

### SPAGHETTI AL TARTUFO NERO 49.-

Spaghetti maison bio, truffe d'automne,  
espuma de Grana Padano  
*Organics homemade spaghettis, autumn truffle,  
Grana Padano espuma*

### RIGATONI DI GRAGNANO ALLA NORMA DI BELLINI 24.-

Rigatoni, sauce tomate, aubergine, ail, basilic,  
ricotta salée  
*Rigatoni, tomato sauce, eggplant, garlic, basil,  
salted ricotta*

### PACCHERI DI GRAGNANO DEL CACCIATORE 29.-

Confit de joue de sanglier mijoté au vin rouge, lié au  
foie gras fait maison  
*Red wine wild boar cheek, homemade foie-gras stew*

## CONTORNI

### PATATINE FRITTE 7.-

Frites / French fries

### RUCOLA E PARMEGIANO 9.-

Roquette & parmesan / Rocket & parmesan

### VERDURE DI STAGIONE 7.-

Légumes de saison / Seasonal vegetables

## IL PIATTO DELLA NONNA DA CONDIVIDERE A PARTAGER / TO SHARE

### CARPACCIO DI MANZO 70.-

Carpaccio de Bœuf Suisse, tomates, stracciatella,  
perles de balsamiques, roquette (2 à 4 pers.)  
*Swiss beef carpaccio, tomatoes, stracciatella,  
balsamic beads, rocket salad (2 to 4 pers.)*

## SECONDI PIATTI PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

### LA CLASSICA TAGLIATA DI MANZO 39.-

Entrecôte de bœuf parisienne, roquette, Parmigiano  
Reggiano, vinaigrette de cerise, frites  
*Sliced Parisian beef entrecote, rocket salad,  
Parmigiano Reggiano, cherry vinegar, fries*

### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA "GREMOLATA E POLENTA" 39.-

Ossobuco de veau cuit 12 heures avec carottes, céleris,  
oignons et ail, servi avec polenta et citron  
*12 hours cooked veal ossobuco with carrot, celery, onion  
and garlic, served with polenta and lemon*

### RICCIOLA E CAVOLI TUOI 44.-

Pavé de Sériole mi-cuit à la plancha, radis,  
choux romanesco, choux-fleurs blanc et violet  
*Half-cooked amberjack steak a la plancha, radishes,  
romanesco cabbage, white and purple cauliflower*

### BRANDADE "MONTECATO" DE MORUE 19/31.-

Ail, basilic, olives noires Taggiasca, pignons  
*Codfish brandade, garlic, basil, Taggiasche  
black olives, pine nuts*

## DOLCI

### PIATTO DI DOLCE 14.-

Tiramisu, mousse au chocolat 70%  
ou desserts du moment

*Tiramisu or 70% chocolat mousse or seasonal dessert*

### GELATI 4.-

Boule de glace ou sorbet  
*Scoop of ice-cream or sorbet*



SANS GLUTEN/GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN