

# Menu Dégustation

Entrée + Pâtes + Dessert ou Entrée + Plat + Dessert / 35€

Pâtes + Plat + Dessert / 40€

Entrée + Pâtes + Plat + Dessert / 50€

## Antipasti / Entrées

*Insalatina tiepida di Calamari alla Mediterranea*

Calamars poêlés avec salade de poivrons en julienne, tomates cerises, pignons de pin, olives noirs, mozzarella

*"Tartrà" di porri alla crema di Parmigiano Reggiano e rucola*

Soufflé aux poireaux avec sa crème de Parmesan Reggiano et roquette

*Tomino Piemontese caldo e Caponatina di verdure di stagione*

Tomino Piémontais chaud (fromage de vache crû à pâte filée) sur lit de ratatouille de légumes de saison

*Bruschettine alla crema di zucchini, mozzarella di bufala e pancetta affumicata*

Bruschettine à la crème de courgettes avec mozzarella de bufflon et poitrine fumée

## Pasta / Pâtes

*Orecchiette alla Mastroianni*

Orecchiettes aux palourdes sauvages avec sauce de tomates cerises et fleurettes de brocolis

*Tagliatelle della casa con ragù bolognese*

Tagliatelles fraîches maison au ragoût bolognais

*Pasta alla Norma*

Pâtes aux aubergines croquantes, sauce tomates et ricotta salée râpée

*Gnocchetti al nero di seppia e gamberetti*

Gnocchettis à l'encre de sèche, sauce tomates et crevettes

## Secondi / Plats

*Calamari freschi fritti*

Calamars frais frits maison

*Polipo alla griglia con salsa di patate*

Poulpe grillé sauce pommes de terre

*Carré d'Agnello alla Bagnone*

Carré d'agneau au four et son accompagnement de légumes de saison

*Costolette di Vitello alla Milanese*

Côtelettes de veau panées, salade frisée

## Desserts

*Millefoglie sbriciolato ai frutti e crema pasticcera*

Millefeuille émietté aux fruits et sa crème pâtissière

*Tortino caldo cuore morbido cioccolato nero con salsa cioccolato bianco e cocco*

Fondant chaud au chocolat noir au cœur moelleux et son coulis chaud de chocolat blanc et noix de coco

*Pannacotta vaniglia ai frutti di bosco con crema di frutti rossi*

Pannacotta vanille aux fruits des bois et son coulis de fruits rouges

*Tiramisu Sciuscià*