

ANTIPASTI

BUFALA 9

Mozzarella de bufflonne AOP, salade roquette, tomates séchées et huile d'olive vierge, basilic.

BURRATA PUGLIESE 9,50

Mozzarella au coeur crémeux des Pouilles, légumes grillés à l'huile d'olive et pesto de tomates séchées.

VOGLIA DI TARTUFO 11,80

Pecorino à la truffe, petits artichauts au naturel et jambon cuit à la truffe, huile de truffe.

TAVOLETTA DU SALUMI 17,60

Sélection de charcuteries finement tranchées, gressins artisanaux et croustilles de parmesan.

CARPACCIO DI BRESAOLA 10,30

Carpaccio de boeuf séché de la Valtelina bresaola, champignons frais marinés, salade roquette et copeaux de Grana Padano.

PIZZETTA TARTUFATA 10,50

Petite pizza à la crème de truffe noire et fromage filant scamorza de Campanie.

SECONDI PIATTI

LA NOSTRA "MILANESE" 22,50

Fine escalope de veau en panure persillée cuite au beurre clarifié, poêlée de poivrons, salade roquette et copeaux de Grana Padano.

BRANZINO AL CARTOCCIO 24,90

Filet de bar en papillote "Carta fatta" avec ses courgettes, tomates cerise et olives Taggiasche.

DOLCI

TIRAMISU 7,50

Crème mascarpone et biscuits Savoiardi imbibés à la liqueur de café, chocolat.

PANNA COTTA FRAGOLE BASILICO 8

Crème traditionnelle vanillée nappée de fraises infusées au basilic.

FIOR DI LATTE NOCCIOLA 9,10

Crème glacée à la fleur de lait nappée de crème de noisettes du Piémont.

FIOR DI LATTE PISTACCHIO 9,50

Crème glacée à la fleur de lait nappée de crème de pistaches siciliennes.

FIOR DI LATTE AMARENA 8,50

Crème glacée à la fleur de lait nappée de griottes et son coulis.

SELVA NERA 8,50

Forêt noire à l'italienne aux griottes Amarene.

PASTA

PACCHERI AL RAGU 16,50

Paccheri di Gragnano au ragoût traditionnel de viande de boeuf et de cochon fumé au vin blanc et cuit trois heures.

LINGUINE ALLE VONGOLE 20,90

Linguine traditionnelles aux palourdes fraîches fumées au vin blanc et tomates cerises.

AGNOLOTTI AL PESTO ROSSO 16,90

Ravioli farçis aux fromages, sauce pesto de tomates séchées, brunoise de légumes et chips de Jambon de Parme.

GNOCCHI RETROGUSTO 17,80

Gnocchi de pomme de terre farçis aux fromages, crème légère à la truffe noire.

POMO D'ORO 15,80

Spaghettoni Felicetti cuisinés dans une sauce tomate maison épicée, mozzarella Stracciatella des Pouilles et son pesto de roquette.

PIZZE

BUFALA 14,60

Pizza à la sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella de bufflonne, basilic.

REGINA 14,70

Pizza à la tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cuit italien et champignon blancs frais.

CIPRIANI 16,70

Pizza blanche à la mozzarella Fior di latte, carpaccio de boeuf séché bresaola, champignons marinés, copeaux de Grana Padano, salade roquette.

TUTTO TARTUFO 18,30

Pizza blanche à la mozzarella Fior di latte, champignons frais, crème légère à la truffe noire "Tartufata" et jambon cuit à la truffe.

DEL CASARO 16,90

Pizza blanche aux fromages mozzarella Fior di latte, gorgonzola, parmesan, taleggio et noix.

VEGETARIANA 14,80

Pizza à la sauce tomate, mozzarella Fior di latte, légumes grillés, olives Taggiasche et câpres.

NAZIONALE 15,90

Pizza à la sauce tomate, mozzarella Fior di latte, chiffonnade de jambon de Parme affiné 18 mois, copeaux de Grana Padano, salade roquette.

PICCANTE 15,10

Pizza à la sauce tomate, mozzarella Fior di latte, poivrons au naturel et salami piquant Ventricina.

LA MORTAZZA 16,80

Pizza blanche à la mozzarella Fior di Latte, fromage crémeux Taleggio, mortadelle de Bologne et pesto de pistaches.

VINS ROUGES (75 cl)

2018 Barbera Vigna Vecchia Cossetti Piemonte	34
2021 Primitivo Donna Marzia Conti Zecca Puglia	25
2020 Nero d'Avola Paccamora Sicilia Bio	28
2020 Magari Rosso Bolgheri DOC Angelo Gaja Toscana	95
2019 Grotta Rossa Carignano del Sulcis Santadi Sardegna	32
2019 Tenuta le Colonne Bolgheri Toscana	45
2017 Lodai Fertuna Maremma Toscana	46
2020 Sfursat 5 Stelle Nino Negri Lombardia	94
2021 Podere Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi	26
2017 Noa Rosso Sicilia DOC Cusumano Tenuta Presti	61
2017 "Sant Urbano" Amarone della Valpolicella Bio DOCG	86
2021 "Caccia al Palazzo" Bolgheri Tenuta di Vaira Toscana	44
2021 Ortonese Sangiovese Merlot IGT Puglia	23
2017 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Sardegna	82
2017 TAM Bolgheri Superiore DOC Batzella Toscana	74
2019 Sassicaia Bolgheri DOC Tenuta San Guido Toscana	350
2018 Pio Cesare Barbaresco DOCG Pio Cesare Piemonte	110
2020 Le Difese Toscana Tenuta San Guido	47
2021 Sabazio Rosso di Montepulciano La Bracesca Toscana	31
2018 Barolo Pio Cesare Piemonte	110
2016 "Puer Apuliae" Castel del Monte DOCG Rivera Puglia	54
2017 Ornellaia Bolgheri Superiore Toscana	290
2017 Solaia Toscana IGT Marchesi Antinori	410
2016 Barrua Isola dei Nuraghi Santadi Sardegna	68
2018 Nobile di Montepulciano Barbanera Toscana	32
2015 Brunello di Montalcino "Greppo" Tenuta Biondi Santi	275
2019 Tenuta Meraviglia Bolgheri Toscana DOC Bio	49
2017 Barolo Borgogno Piemonte	82
2017 Nero d'Avola "Sagana" Cusumano Sicilia	57
2019 Guado al Tasso Bolgheri Superiore Toscana	165
2020 Guidalberto Tenuta San Guido Toscana	96
Blend "Moio 57" Vino da tavola Cantine Moio Campania	42
2012 Amarone della Valpolicella Bertani Veneto	180
2017 Brunello di Montalcino Pian del Prete Toscana	49
2019 Rocca Rubia Carignano Sup Santadi Sardegna	47
2019 Barbaresco DOCG Angelo Gaja Piemonte	290
2021 Chianti Famalgallo Toscana Bio	28
2018 Amarone della Valpolicella DOCG Righetti Veneto	49
2017 Tignanello Toscana IGT Antinori	190

VINCS BLANCS (75 cl)

2021 Orvieto CampoGrande Classico Umbria	25
2021 Rossj Bassi Bianco Langhe DOP Piemon	105
2021 Vermentino Villa Solais Sardegna	28
2020 Conte della Vipera Antinori Umbria	46
2020 Capichera Vendemmia Tardiva Isola Nuraghi	90
2021 Fedora Rivera Puglia	27
2021 Pinot Grigio Tommasi "Le Rosse" Venezia	26

VINS ROSES (75 cl)

2021 Tanti Petali Pinot Grigio Rosato	23€
---------------------------------------	-----

VINS PETILLANTS (75 cl)

Lambrusco amabile rosso Emilia	20
Moscato d'Asti Castelveccchio DOCG	28
Prosecco Brut Millesimé Treviso	26
Prosecco Rosé DOC Millesimé	28
Champagne Brut Royal Pommery	70

APERITIFS/COCKTAILS

Martini Bianco ou Rosso	5,50
Campari	6
Spritz	8
Bellini Pêche	8
Campari Orange	7,80
Negroni	8
Americano	8

BIERES

Bière Moretti pression(25cl)	5,50
Volpina Amarcord Rouge (33cl) 6,5% Vol	6
Gradisca blonde (33cl) 5,2% Vol	6,20
Midona 6,5% Vol	6,90
Tabachera Ambrée 9% Vol	7,20
Peroni Classica	5,50

VIN AU VERRE (15cl)

Rouges

Nero d'Avola Bio	7,10
Ortonese Puglia	6,60
Barbera Vigna Vecchia	9,10

Blancs

Orvieto Campogrande	6,80
Fedora Rivera Puglia	7,10

Rosé

Tanti Petali Rosé	6,60
-------------------	------

Pétillants

Lambrusco Amabile	5,90
Coupe de Prosecco DOC	6,60
Coupe de Prosecco Rosé	6,90

SOFTS/EAUX MINERALES

Eaux minérales San Giorgio (50 CL)	3,70
Jus de fruits Bio(200ml)	4,50
(Pomme, Abricot, Orange, Poire, Pêche, ACE)	
Sodas Lurisia (275 ml)	5
(Limonade, Orangeade, Chinotto, Orange sanguine)	
Mole Cola Classico 33 cl	4,50
Mole Cola sans sucres 33 cl	4,50
Thé glacé Estathé (33cl) citron/pêche	4,50

DIGESTIFS (4cl)

Whisky Ballantines	9
Limoncello di Amalfi	7,50
Meloncino di Sorrento	7,50
Amaretto Disaronno	8
Grappa	8
Sambuca Molinari	9

BOISSONS CHAUDES

Expresso Illy Trieste	2,70
Déca Illy Trieste	2,70
Thé/Infusion	4,20
Cappucino Latte Illy	4.10