

Les entrées

Carpaccio de bœuf aux asperges vertes champignons de Paris, Grana Padano	21.-
Asperges vertes en vinaigrette mozzarella di bufala	17.-
Salade verte	6.50
Salade mêlée	10.50

Les pâtes et risotto

Spaghetti carbonara traditionnelle jaune d'œuf et guanciale (joue de porc fumée)	19.-
Tagliatelle aux asperges vertes et crevettes	24.-
Scialatelli au safran et asperges vertes	27.-
Strozzapreti aux olives taggiascche, lardons et ail	22.-
Giganti neri farcis au saumon, asperges vertes et crème	25.-
Risotto aux asperges vertes et tomates cherry	23.-
Penne sans gluten aux champignons et jambon cru croquant	24.-

Les viandes et poissons

Bistecca alla piemontese Entrecôte de bœuf, champignons à l'ail, persil, huile de truffe	39.-
Crevettes à l'ail, asperges vertes, tomates cherry, riz	36.-

Les desserts

Café gourmand (glace au bourgeon de sapin, macaron au thé vert Matcha, financier à la pistache, Camogliési)	15.-
Crème renversée au caramel, crème chantilly, fraises Glace maraschino	9.-
Parfait glacé à la rhubarbe, fraises poêlées à l'orange	14.-

Nos glaces

Café glacé	10.-
Coupe Danemark	10.50
Meringue glacée	13.-
Colonel	10.50
Caramello	9.50
Boule de glace (vanille, moka, chocolat, caramel, fraise, noisette, pistache, coco, amaretto, fior di latte, stracciatella, tiramisu, yaourt, fruits rouges)	3.50
Boule de sorbet (citron, abricot, basilic, mandarine)	3.50
Supplément de crème	2.-