

SOTTO PIANO

RISTORANTE · BAR

SPRITZ 10

HUGO 10

CRODINO TONIC 10

LIMONCELLO SPRITZ 11

FRANCIACORTTA 13

AMARETTO MULE 11

BOULEVARDIER 11

NEGRONI 11

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| IL NOSTRO VITELLO TONNATO | 19 |
| <i>Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres et anchois.</i> | |
| TENTACOLO DI POLPO AL ROSMARINO | 20 |
| <i>Tentacules de poulpes sur sa crème de pois chiches au citron.</i> | |
| LA BURRATA A PRIMAVERA | 20 |
| <i>Burrata sur son chutney de tomate confites et oignon de Tropea.</i> | |
| GRAVLAX DI SALMONE CON AROMI DEL SUD | 22 |
| <i>Gravlax de saumon mariné aux aromates, avocat grillé et sorbet au citron d'Amalfi.</i> | |
| FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI | 25 |
| <i>Friture de calamars, scampis et légumes en tempura.</i> | |
| TARTARE DI MANZO AL COLTELLO | 25 |
| <i>Tartare de boeuf au couteau et son oeuf parfait à 63°.</i> | |
| IL NOSTRO ANTIPASTO MISTO | 29 |
| <i>Assortiment de hors d'oeuvre à l'italienne. (Min. 2 pers./ prix par pers.)</i> | |
| PIZZA AL TARTUFFE | 29 |
| <i>Pizza à la truffe et fleur de lait. (à partager)</i> | |

PRIMI

| | |
|---|----|
| RAVIOLI ALLA RICOTTA E SPINACI | 22 |
| <i>Ravioli à la ricotta et épinards, sauce tomates cerises.</i> | |
| BUCATINI AGLI E OLIO CON BURRATA E CIPOLLA FRITTA | 22 |
| <i>Bucatini à l'ail et huile, burrata et oignons frits.</i> | |
| ORECCHIETTE AL PESTO DI BROCOLI E SALSICCIA | 23 |
| <i>Orecchiette au pesto de brocolis et saucisse au fenouil.</i> | |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI | 25 |
| <i>Spaghettis aux vongoles veraci.</i> | |
| RISOTTO AGLI SCAMPI | 25 |
| <i>Risotto au safran, courgettes et scampis.</i> | |
| TROFFIE AL RAGUT DI VITELLO IN BIANCO E SALVIA | 25 |
| <i>Troffie au ragout blanc de veau et sauge.</i> | |
| SPAGHETTI AI CROSTACEI | 39 |
| <i>Spaghettis aux fruits de mer, noix de St Jacques et homard Min. 2 pers./ prix par pers.)</i> | |

SECONDI

| | |
|--|---------------------|
| LA " MILANESE " | 37 |
| <i>Côte de veau panée, parfumée à la menthe.</i> | |
| OSSO BUCO ALLA MILANESE | 37 |
| <i>Osso buco de veau, accompagné de son risotto au safran.</i> | |
| LA TAGLIATA | 39 |
| <i>Entrecôte de boeuf de 300 gr en tagliata, roquette au balsamique DOP et parmesan 24 mois.</i> | |
| TONNO ROSSO E LA SUA SALSA VERGINE | 35 |
| <i>Mi-cuit de thon rouge sur sa sauce vierge: daterini capres et olives tagasche.</i> | |
| CALAMARO RIPIENO DI POMODORI SECCHI | 37 |
| <i>Calamar farci aux tomates confites sur son velouté de pommes de terre safranées.</i> | |
| IL PESCE DEL GIORNO | PRIX DU JOUR |
| <i>Poisson du jour</i> | |

LUNCH

Tous les midis
nous vous proposons,

| | |
|---|-----------|
| MENU 2 SERVICES | 29 |
| <i>Entrée • Plat (hors carte)</i> | |
| MENU 3 SERVICES | 35 |
| <i>Entrée • Plat • Dessert (hors carte)</i> | |

SOTTOPIANO A CASA
NOS PLATS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER

SUPPLÉMENT DE 2€ POUR LES PRIMI EN PORTION « PLAT »
GLUTEN FREE À LA DEMANDE

DOLCI

| | |
|--|----|
| TIRAMISÙ | 10 |
| <i>Notre traditionnel tiramisù.</i> | |
| PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI | 10 |
| <i>Crème cuite à la vanille et aux fruits rouges.</i> | |
| ZUCCOTTO AL PISTACCHIO | 12 |
| <i>Savoy glacé à la pistache, fleur de lait et amarena.</i> | |
| CANNOLO SICILIANO | 12 |
| <i>Biscuit croquant à la cannelle farci de ricotta de chèvre et pépites de chocolat.</i> | |
| TORTINO AL CIOCCOLATO | 12 |
| <i>Moelleux au chocolat sur son coulis de myrtilles et glace à la fleur de lait.</i> | |
| SGROPPINO AL LIMONE | 12 |
| <i>Sorbet liquide au citron, prosecco et vodka.</i> | |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO | 13 |
| <i>Mousse au chocolat (à partager).</i> | |
| FORMAGGI D' ITALIA | 15 |
| <i>Assortiment de fromages, mostarda et fruits secs.</i> | |

**SOTTO
PIANO**
RISTORANTE · BAR
