

## MENU DELLA SETTIMANA

### Antipasti

Burratina e pomodori.....	15,00€
Carpaccio di scampi ( <i>de scampi, amandes, roquette</i> ) .....	15,50€
Sfoglia di caprino con miele al tartufo bianco ( <i>feuilleté au chèvre et miel de truffe blanche, roquette</i> ) .....	14,00€
Bresaola in carpaccio con finocchi e noci ( <i>Viande séchée du val d'Aoste, fenouil, parmesan, noix roquette</i> ) .....	15,00€
Misto di verdure ( <i>Assortiments de préparations à base de légumes</i> ) .....	14,50€

### Primi e Secondi

Trofie all'Eoliana ( <i>Pâtes sauce tomate, tomates séchées, câpres, amandes, basilic, menthe, parmesan</i> ).....	18,00€
+ 1 verre de Negroamaro .....	23,50€
Fusilli al ragù bianco di carne, pancetta e lenticchie rosse ( <i>Pâtes à la viande mijotée aux herbes, lardons, lentilles corail, parmesan</i> ) .....	18,00€
+ 1 verre de Molise rosso.....	23,50€
Conchiglie nere ai gamberi, gamberetti, zucchine e prezzemolo ( <i>Pâtes au noir de sèche, grosses crevettes, crevettes grises, courgettes, persil, vin blanc</i> ) ..	19,50€
+ 1 verre de Sebino bianco .....	24,50€
Ravioli di asparagi e patate con crema al tartufo bianco ( <i>Ravioles fraîches maison aux asperges/pdt, sauce crème de truffe blanche, parmesan</i> ) ....	20,00€
+ 1 verre de Cabernet Sauvignon .....	25,00€
Risotto in verde con scamorza affumicata ( <i>Risotto aux légumes verts, fromage fumé, parmesan</i> ).....	20,00€
+ 1 verre de Sebino rosso .....	25,00€
Scaloppina alla parmigiana, pasta o patate al rosmarino ( <i>Escalope gratinée, mozzarella, aubergine, sauce tomate, basilic, parmesan</i> ).....	19,00€
+ 1 verre de Nobile di Montepulciano .....	24,50€
Carpaccio di Manzo con zucchine, sedano e capperi, insalata novella ( <i>Carpaccio de bœuf, céleri courgettes, câpres, parmesan, salade</i> ).....	21,00€
+ 1 verre de Dulcamara.....	26,00€
Filetto di salmone agli asparagi e zafferano, purea di patate all'olio di oliva ( <i>Filet de saumon aux asperges vertes, safran, ail, vin blanc, persil, purée de pdt à l'huile d'olive</i> ).....	22,00€
+ 1 verre Curtefranca bianco.....	26,50 €



Vous avez une allergie, nous vous invitons à nous le signaler à l'avance afin de vous préparer nos plats de manière optimale. Garder à l'esprit que nos recettes peuvent varier et que nos plats sont préparés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes.

Indien U een allergie hebt, nodigen wij u uit om dit op voorhand te melden. Zo kunnen wij uw gerechten optimaal bereiden. Wees bewust dat onze recepten kunnen variëren en dat onze gerechten worden bereid in een keuken waar de sporen van allergenen aanwezig kunnen zijn.

## Vini al bicchiere

### **Bollicine della Franciacorta**

Ricci Brut, <i>Ricci Curbastro</i> (spumante) .....	6,50€
Franciacorta Brut, <i>Ricci Curbastro</i> (méthode champenoise) .....	9,00€
Franciacorta Brut Rosé, <i>Ricci Curbastro</i> (méthode champenoise).....	9,50€
Aperol Spritz ( <i>Apérol, spumante, eau pétillante</i> ) .....	9,50€
Ugo Spritz ( <i>Sirop de fleurs de sureau, spumante, eau pétillante</i> ) .....	9,50€

### **Bianchi**

Curtefranca bianco Bio, <i>Ricci Curbastro</i> (Pinot Blanc/chardonnay Lombardia) ....	6,50€
Sebino bianco Bio, <i>Ricci Curbastro</i> (Pinot Blanc Lombardia) .....	6,50€
Friulano, <i>Comelli, (Tokai -Friuli)</i> .....	7,00€

### **Rossi**

Cabernet sauvignon, <i>Comelli (Friuli)</i> .....	7,00€
Solesine rosso del Sebino, <i>Bellavista (Cab sauv, merlot - Lombardia)</i> .....	7,50€
Sebino rosso, <i>Ricci Curbastro (Cab sauv, merlot - Lombardia)</i> .....	6,50€
Sangiovese torre monte, <i>Rontana (Emilia Romagna)</i> .....	7,50€
Dulcamara, <i>I Giusti&amp;Zanza (Cab sauvignon, petit verdot, - Toscana)</i> .....	8,50€
Nobile di Montepulciano, <i>Burracchi (Sangiovese, - Toscana)</i> .....	7,50€
Molise rosso Montepulciano, <i>Vinicola Flocco (Molise)</i> .....	6,50€
Taurasi, <i>Terranera (Aglianico -Campania)</i> .....	8,00€
Negroamaro, <i>St Barbara (Puglia)</i> .....	6,50€
Faro, <i>Palari (nerello, nocera - Sicilia)</i> .....	9,50€

## I Vini da non perdere ...

Bolgheri superior 2005, Poggio alle quercie ( <i>Cab sauv/franc- Toscana</i> ) <del>51,50€</del>	45,50€
Chianti ris Poggiale, 2000, Castellare ( <i>Sangiovese- Toscana</i> ) <del>61,50€</del> .....	50,00€
Barolo Bricco Rocca 1998, Ballarin ( <i>Nebbiolo- Piemonte</i> ) <del>72,00€</del> .....	59,00€

### **Demandez également la Carte des Vins complète**

## Bevande

Thé glacé maison au citron .....	4,00€
Acqua gasata o naturale 44cl .....	4,00€
Coca, Coca zero 33cl .....	3,50€
Aranciata o limonata o zenzero bio 20cl .....	4,00€
Birra Maes 33cl.....	3,50€

Supplément olives à table +2€



Vous avez une allergie, nous vous invitons à nous le signaler à l'avance afin de vous préparer nos plats de manière optimale. Garder à l'esprit que nos recettes peuvent varier et que nos plats sont préparés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes.

Indien U een allergie hebt, nodigen wij u uit om dit op voorhand te melden. Zo kunnen wij uw gerechten optimaal bereiden. Wees bewust dat onze recepten kunnen variëren en dat onze gerechten worden bereid in een keuken waar de sporen van allergenen aanwezig kunnen zijn.

## Formaggi

Ocelli al barolo ( <i>vache</i> ) .....	8,50€
Fontina ( <i>vache</i> ) .....	7,50€
Fiore sardo con miele al tartufo bianco ( <i>Brebis</i> ) .....	7,50€
Misto formaggio .....	14,50€

## Dolci fatti in casa (*sauf glaces*)

Tiramisù .....	6,50€
Tiramisu di brioche all'arancio e frutta candita ( <i>Avec brioche, fruits confits oranges, fleur d'oranger</i> ) .....	6,50€
Bonet ( <i>Flan cacao, amaretti</i> ) .....	6,50€
Mela in crosta con salsa cioccolato ( <i>Pomme au four en pâte feuilletée, sauce chocolat</i> ) .....	6,50€
Salame del papa ( <i>praliné chocolat, noisettes, biscuits</i> ) .....	6,50€
Carpaccio di melone .....	6,50€
Zabaione .....	7,50€

## Vini da dessert al bicchiere

Josephine doré, De Bartoli ( <i>Grillo - Sicilia</i> ) .....	9,00€
Moscadello, <i>Mocali</i> (Moscato - Toscana) .....	8,00€
Brolo dei passoni, <i>Ricci Curbastro</i> (Chardonnay - Lombardia) .....	8,00€

## Bevande Calde

Caffè o Deca .....	2,50€
Cappuccino o caffelatte .....	3,50€
Thè o infusioni bio .....	2,50€



Vous avez une allergie, nous vous invitons à nous le signaler à l'avance afin de vous préparer nos plats de manière optimale. Garder à l'esprit que nos recettes peuvent varier et que nos plats sont préparés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes.  
 Indien U een allergie hebt, nodigen wij u uit om dit op voorhand te melden. Zo kunnen wij uw gerechten optimaal bereiden. Wees bewust dat onze recepten kunnen variëren en dat onze gerechten worden bereid in een keuken waar de sporen van allergenen aanwezig kunnen zijn.



Vous avez une allergie, nous vous invitons à nous le signaler à l'avance afin de vous préparer nos plats de manière optimale. Garder à l'esprit que nos recettes peuvent varier et que nos plats sont préparés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes.  
 Indien U een allergie hebt, nodigen wij u uit om dit op voorhand te melden. Zo kunnen wij uw gerechten optimaal bereiden. Wees bewust dat onze recepten kunnen variëren en dat onze gerechten worden bereid in een keuken waar de sporen van allergenen aanwezig kunnen zijn.