

# Antipasti da condividere

---

<b>ANTIPASTI FORMAGGIO</b>	10,00
Taleggio, Grana Padano, scamorza fumée, gorgonzola, feuilles de saison, noix, miel & micro-beurre	
<b>MISTO DI SALUMI</b>	10,00
Speck, spianata piccante, porchetta, jambon italien affiné 9 mois	
<b>ANTIPASTI SALUMI FORMAGGIO (INDIVIDUEL) (À PARTAGER)</b>	10,00 17,90
Speck, spianata piccante, porchetta, jambon italien affiné 9 mois, Grana Padano, taleggio, scamorza fumée, gorgonzola & micro-beurre	
<b>FRITO MISTO</b>	11,00
Friture de calamars, crevettes et courgettes, accompagnée d'une sauce tartare	
<b>CAPRESE</b>	9,00
Tomates, burrata di bufala crémeuse, basilic, huile d'olive	
<b>CAPONATA SICILIANA</b>	6,00
Aubergines mijotées aigre-douces, noix torréfiées, basilic (végétarien)	
<b>POUTINE ALL'ITALIANA - LA NONNA</b>	7,00
Délicieuses frites maison, gratinées de scamorza fumée fondante	

# Insalata

---

<b>CAESAR</b>	15,50
Feuilles de saison, tomates d'antan, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, fleurs de câpres, croûtons, sauce Caesar	
<b>DI MARE</b>	17,00
Feuilles de saison, tomates d'antan, crevettes marinées, calamars frits, poulpe grillé, croûtons, ciboulette, citron et vinaigrette	
<b>BURRATA</b>	16,00
Feuilles de saison, tomates cerises, burrata di bufala crémeuse, croûtons, melon charentais, pastèque, vinaigrette	
<b>L'AVOCAT ET CREVETTES</b>	16,00
Feuilles de saison, tomates d'antan, crevettes marinées, lamelles d'avocat, graines de sésame, crème onctueuse au mascarpone, citron de Sicile, cébettes & vinaigrette	
<b>CAMEMBERT RÔTI DI BUFALA (150G)</b>	16,50
« Camembert de 150g au lait de bufflonne des Pouilles » Feuilles de saison, tomates d'antan, frites maison, charcuteries italiennes, croûtons	