

# APERITIVI

---

Bruschetta à l'ail avec tomates et basilic\*\* **7,00€**

Garlic bruschetta with tomatoes and basil \*\*

Bruschetta all'aglio con pomodorini e basilico\*\*

---

Olives\*\* (SG) **8,00€**

Olives\*\* (SG)

Olive\*\* (SG)

---

Baccalà mantecato style vénitien (3p) **7,00€**

sur polenta (SG) (4p) **9,00€**

Venice style baccalà mantecato with polenta (SG)

Baccalà mantecato alla veneziana con polenta (SG)

---

Jambon San Daniele D.O.P. (SG) x1 person **10,00€**

San Daniele ham D.O.P. (SG) x2 people **18,00€**

Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. (SG)

---

Porc noir de calabria (SG) x1 person **10,00€**

Black pig of Calabria (SG) x2 people **18,00€**

Suino nero di Calabria (SG)

---

Salami de la Venetie (SG) x1 person **10,00€**

Salami from the region of Venice (SG) x2 people **18,00€**

Soppressa Veneta (SG)

---

3 fromages du jour\* x1 person **10,00€**

3 cheeses of the day\* x2 people **18,00€**

3 formaggi del giorno\*

---

## ANTIPASTI e ZUPPE

---

Fromage de chèvre avec oignons caramélisé  
et confiture de citron<sup>\*(SG)</sup> **13,00€**

Goat cheese with caramelised red onion and lemon jam<sup>\*(SG)</sup>

Formaggio di capra con cipolla rossa e confettura di limoni<sup>\*(SG)</sup>

---

Houmous de pois aux tomates cerises confites<sup>\*\*\*(SG)</sup> **14,00€**

Pea hummus with confit cherry tomatoes<sup>\*\* (SG)</sup>

Hummus di piselli con pomodorini confit <sup>\*\*\*(SG)</sup>

---

Burrata avec panzanella (pain, oignon, tomates) \* **15,00€**

Burrata with panzanella (bread, onions, tomatoes)\*

Burrata con panzanella\*

---

Bufala campana D.O.P Bufala campana D.O.P

Avec pain carasau et crème de courgettes\* **15,00€**

Bufala campana D.O.P with carasau bread and courgette cream\*

Bufala campana DOP con pane carasau e crema di zucchine\*

---

Soupe de pommes de terre douces, pousses  
d'épinard et gambas grillés

Sweet potato soup, spinach and grilled shrimp<sup>(SG)</sup>

Zuppa di patate dolci, spinacini e gamberetti grigliati<sup>(SG)</sup>

**10,00€**

# PRIMI PIATTI

---

Orecchiette aux navets **15,00€**  
Orecchiette with turnip tops  
Orecchiette alle cime di rapa

---

Paccheri gratiné avec ragoût des viandes blanche **15,00€**  
Paccheri au gratin with white meat ragu  
Paccheri gratinati al ragù di carni bianche

---

Gnocchi de potiron au beurre,  
sauge et ricotta fumée\* **17,00€**  
Pumpkin gnocchi with butter, sage and smoked ricotta \*  
Gnocchi di zucca con burro, salvia e ricotta affumicata \*

---

Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises **22,00€**  
Black tagliolini with clams and cherry tomatoes  
Tagliolini neri alle vongole e pomodorini

---

Tagliatelle aux truffe noir\* (100g) **23,00€**  
Tagliatelle with black truffle\* (150g) **28,00€**  
Tagliatelle al tartufo nero\*

---

## SECONDI

---

Ragoût de boeuf avec polenta  
et pommes de terre <sup>(SG)</sup> **23,00€**  
Beef stew with polenta and potatoes <sup>(SG)</sup>  
Spezzatino di manzo con polenta e patate<sup>(SG)</sup>

---

Frico friulano (fromage - montasio,  
oignons, pommes de terre) avec polenta\*<sup>(SG)</sup> **23,00€**  
Frico friulano (montasio cheese, oignons, potatoes)  
with polenta (corn)\*<sup>SG</sup>  
Frico friulano (montasio, cipolla, patate) con polenta \*<sup>(SG)</sup>

---

Espadon facon Trapani <sup>(SG)</sup> **25,00€**  
Swordfish Trapani style <sup>(SG)</sup>  
Pescespada alla trapanese<sup>(SG)</sup>

---

## DESSERTS

Tiramisù **8,00€**  
Pannacotta **8,00€**  
Mousse au chocolat **8,00€**

---

SG:Sand Gluten

## VINI DOLCI

SG:Sand Gluten

### **Sardegna** - Nauraghe Crabioni **Moscato di Sorso Sennori**

Verre/Glass/Bicchiere (0,12L)

**10,00€**

Bouteille/bottle/bottiglie (0,5L)

**35,00€**

### **Sicilia** - Caravaglio

#### **Malvasia delle Lipari**

Bouteille/bottle/bottiglie (0,375L)

**55,00€**

### **Toscana** - Fattoria del tesoro

#### **Vinsanto**

Bouteille/bottle/bottiglie (0,5L)

**60,00€**

### **Liguria** - Terenzuola

#### **Sciacchetra**

Bouteille/bottle/bottiglie (0,375L)

**70,00€**

SG:Sand Gluten

## DIGESTIVI

SG:Sand Gluten

Limoncello

**5,00€**

Amaro Averna

**5,00€**

Amaro Ramazzotti

**5,00€**

Cynar

**5,00€**

Amaro Montenegro

**5,00€**

Amaretto di Saronno

**5,00€**

Maraschino

**5,00€**

Vecchia Romagna

**5,00€**

Sanbuca

**5,00€**

## CAFFÈ

---

Espresso	<b>2,00€</b>
Espresso doppio	<b>3,50€</b>
espresso "corretto"	<b>3,50€</b>
coffee	<b>3,00€</b>
americano	<b>3,00€</b>
cappuccino	<b>3,00€</b>
latte macchiato	<b>3,00€</b>
ice shaken coffee	<b>4,00€</b>
ice shaken coffee "corretto"	<b>6,00€</b>

---

## GRAPPE

---

Grappa di Chianti [Toscana]	<b>6,00€</b>
Grappa maison (blackberries, cumin etc)	<b>6,00€</b>
Grappa Riserva Vuisinar [Nonino - Friuli V. Giulia]	<b>6,00€</b>
Abbardiente di Cannonau [Sedilesu - Sardegna]	<b>7,00€</b>
Grappa de Barolo [Grimaldi - Piemonte]	<b>7,00€</b>
Grappa de Barolo barrique [Grimaldi - Piemonte]	<b>8,00€</b>
Abbardiente di Cannonau barrique [Sedilesu - Sardegna]	<b>8,00€</b>

---

## APERITIVI

---

Aperol Spritz	<b>7,00€</b>
Campari Spritz	<b>7,00€</b>
Gin Tonic	<b>7,00€</b>
Martini	<b>6,00€</b>

---

## BEVANDE

---

Acqua Minerale 1/2L	<b>4,00€</b>
Acqua Minerale 1/L	<b>6,00€</b>
Coca-Cola	<b>2,50€</b>
Fanta	<b>2,50€</b>

---