ROOM SERVICE : 9 depuis votre chambre ou le 02.97.84.95.63

Entrées & Antipasti

Burratina crémeuse & tartare de légumes	**10,00**
Straciatella Tartufata & Cressins	**9,00**
Sélection d'Antipasti et Charcuteries	**7,00/pers.**

Pasta 14,00€

Composez vos pâtes vous-même !

Pâtes au choix :

- **Linguine**
- **Penne**
- **Tagliatelles**
- **Rigatoni**
- **Gnocchis**
- **Tortellini Gruyère AOP (+2€)**
- **Ravioli Epinard Bio (+2€)**
- **Ravioli Pur Bœuf (+2€)**

Sauces Maison au choix :

- **Bolognaise**
- **Carbonara**
- **Pesto**
- **Saumon**
- **Crème de Truffes & Champignons de Paris (+1€)**

Supplément jaune d'œuf bio(+1€)

Les Plats

Tartare à l'Italienne **17,00**

Pesto, Parmesan, Cornichons, Câpres, Tomates Confites et Roquette

Accompagnement : Frites

Entrecôte Maturée (230g) **23,00**

Accompagnement : Frites, Salade & Sauce Bearnaise

Risotto Pollo e Funghi **16,00**

Risotto Arborio, Sauce crémeuse aux champignons de Paris, Filet de poulet, Spianata et Jus corsé.

Salade Italienne **16,00**

Roquette, Artichauts, Burratina , Tomates cerises, Avocat, Carottes Râpées, Pesto Maison, Aubergines marinées maison, Tartare de légumes.

Au Choix: Jambon Cru Italien, Bresaola ou Falafel

Dolci

Fondant Chocolat	**7,00**
Tiramisu	**7,00**
Panna cotta	**7,00**
Pizza Banane/Nutella	**8,00**
Coupe de Fraises et Glace Vanille	**7,00**

Boules de Glaces

1/3.50 **2**/5.50 **3**/7.00

A l'Ardoise...

Plat du Jour **11,90**

Le Midi Uniquement

TOURNEZ LA PAGE POUR DECOUVRIR NOS PIZZAS NAPOLITAINES!

Marguerita 12,00
Tomate, Fior di Latte, Basilic

Prosciutto 13,00
Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic

Regina 14,00
Tomate, Fior di Latte, Jambon blanc italien, Basilic, Champignons

Diavola 15,00
Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Poivrons, Spianata

Solo Fromaggio 15,00
Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Provola Fumée, Fromage de Chèvre, Parmesan

Verde 15,00
Tomate, Fior di Latte, Artichauts, Poivrons, Champignons, Aubergines, Courgettes, Roquette, Basilic

Alto 16,00
Tomate, Fior di Latte, Speck, Provola, Roquette, tomates cerises

Pesto 15,00
Base *Crème, Fior di Latte, Poulet, Tomates Confites, Pesto, Parmesan, Basilic*

Bresaola 15,00
Tomate, Bresaola, Mozza DOP, Parmesan, Roquette, Basilic

Burrapizza 17,00
Tomate, Fior di latte, Jambon de Parme, Parmesan, Burratina, Basilic

Tartufata 19,00
Base Crème, Poêlée de Champignons de Paris, Mozza DOP, Roquette, Jambon de Parme, Tomates cerises

Bevande & Vino !

Sodas 3.50€
Coca, Coca Zero, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Schweppes Tonic ou Agrumes

Sirop à l'eau & Diabolo 2.50€

Evian ou Badoit (50cl) 3.50€

Evian ou Badoit (100cl) 4.50€

Café Nespresso / Spécialités 2€/3.50€

Bières Bouteilles 33cl 5.50€
Desperados, Moretti, Peroni, Pietra, Mort Subite Blanche

Bières Pression 25cl/ 50cl 3.50€/6.50€
Poretti

Martini, Anisés et Marsala 3.50€

Digestifs & Spiritueux 7.00€

Spiritueux Premiums 8.50€

Prosecco Extra Dry. Cpe/Btl 5.50€/25.00€

blanc

ORVIETO CLASSICO
Italien , délicatement parfumé avec des notes fruitées
4.20€ - 20€

DOMAINE MILLET
IGP Côtes de Gascogne, Gros Maseng
Un Moelleux fin et équilibré
4.50 € - 21€

rosé

LA SONRIZA
IGP Ile de Beauté
Sec comme un corse!
4.20€ - 20€

COLLINE DEI FILARI
IGT Rosato Trevenezie
Rosé légérement fruité
4.20€ - 20€

rouge

ROC ST-JEAN
IGP Côtes du Rhône
Un p'tit coup de Rouge au Top!
4.20€ - 20€

TERRA DEGLI EREMI
D.O.C Montepulciano d'Abruzzo
Bouche Grasse, élégante et gourmande :)
4.50€ - 21€

LA CIBOISE
AOC LUBERON
Un Chapoutier Charnu pour une intense dégustation
4.50€ - 21€

VENTO DI MARE
BIO
Un ensemble rafiné, précis et Authentique
5.00€ - 22€