

Antipasti

Omelette Italienne et Truffe Fraiche de Gubbio	12 €
Caprese, mozzarella, tomates, basilico et huile extrav.	11 €
Assortiment Le Giro D'italia, Charcuteries et Fromages	13 €
Carpaccio di Bresaola, Rucola, Noix et Parmesan	13 €
Fondue de fromages aux Champignons et Truffe	12.5 €
Brustengo et Jambon de Bassiano	9 €
Carpaccio de poisson a la mediterrannée (basilic, tomate et citron)	13 €

Pasta

Tagliatelle a' la Truffe de Gubbio	21 €
Tagliatelle alla Norcina (creme champignons et viande)	15 €
Proverbe de Gnocchi (Poire, Gorgonzola et Noix)	14.5 €
Carbonara a' la Truffe d'Acqualagna	19.5 €
Spaghetti Pomodoro e Basilico	10.5 €
Risotto Capriccio Italiano (cepes et poissons)	17 €
Tagliatelle Gambas et citron/ ou Truffe	17€/22€ -

Viandes et Poissons

Filet Argentin a' la Truffe	28 €
Tagliata de Boeuf Huile Extra Vergine di Spoleto, Sel de Sicile et Romarin	21 €
Tagliata Cinta de Sienne au Balsamic de Modena Rucola, Parmesan et Pomodorini	19 €
Tagliata Cinta de Sienne a' la Truffe	22 €
Cotes d'Agneau au Graines de Pavot	21 €
Steak d'Espadon grillée aux parfums d'Italia	20 €
**Les plats ont deja' un petit accompagnement de la maison. Sinon vous pouvez consultez la carte des "Accompagnements"	-

Vins Blancs

Vesevo di Avellino (Viande de volaille et aperitif) € 18,00/4,00	-
Casale Vecchio Pecorino (fromages et soupe) € 22,00/4,00	-
Opi Pecorino Terre di Chieti (Poisson et roti de viande) € 24,00/5,00	-
Pipoli delle Volture (aperitif) € 24,00/5,00	-
Pinot Blanc Gales Grand Premier Cru € 22,00/3,80	-
Pinot Gris Gales Gran Premier Cru € 24,00/4,80	-
Riesling Gales Domaine et Tradition € 28,00/5,00	-
Montvillers Gales Champagne Brut € 45,00/8,00	-
Bollinger Special Cuvée Brut €80,00/11,00	-

Pinot Gris Vin Moselle Cot. Schengen € 16,00/3,50 -

Vins Rouges

VINS ROUGES ITALIENS -

Pipolo Aglianico del Volture Doc € 22,00/4,00 -

Taurasi Vesevo Doc € 22,00/4,00 -

Fantini Montepulciano d'Abruzzo Doc € 20,00/5,00 -

Fantini Farnese I Cinque Autoctoni Doc € 40,00/6,50 -

Primitivo della Manduria Doc € 50,00/8,00 -

Created by www.menu.lu