

acque

Parce que l'eau est un bien essentiel et que nous voulons préserver l'environnement pour nos enfants, nous avons décidé de vous servir une eau plate ou gazeuse de qualité micro filtrée et affinée grâce aux procédés aQuachiara. Notre choix de vous servir aQuachiara, limite les pollutions dues à la consommation d'hydrocarbures (transport, emballage, verre perdu)

aQuachiara	bouteille 0.5 L	3
plate ou gazeuse	bouteille 0.75	4.5

aperitivi

coupe de prosecco extra dry de faveri	8
coupe de prosecco rosé de faveri	8
coupe de champagne auge chardonnay 1 ^{er} cru	10
kir (cassis, mûre, framboise, pêche de vigne, myrtille)	6
kir royal	10
martini (rosso, bianco, rosé, dry)	6
campari (4cl)	6
campari orange (4cl)	8.5
campari soda(4cl)	8.5
aperol (6cl)	6
pastis (4cl)	4
birra moretti	6
carlsberg	6
corona	7
bastarda rossa (bière artisanale toscane)	8
americano (6cl)	9
negrini (6cl)	10
framboise pétillante (brachetto et framboise pressée)	10
bellini	9
rossini	9
cuba libre (havana club 3 ans)	10
caipirinha (4cl)	10
bloody mary (4cl)	10
mojito (6cl)	10
rhum havana club – anejo 3 ans (6cl)	8
rhum havana club – anejo 7 ans (6cl)	9
gin bombay saphir (6cl)	9
gin bombay saphir & tonic (6cl)	10
tequila (4cl)	6
tequila rose (4cl)	6
absolut vodka & tonic ou jus de fruits	10
whisky sodas (6cl)	10
spritz (4cl)	9

sodas

coca cola, coca cola light, coca zero (33cl)	5
perrier (33cl)	5.5
schweppes indian tonic (25cl)	5.5
bella lula (citronnade, orangeade) (25cl)	6

spremute (jus frais)

citron	7
orange	8
fruits frais du jour	9

jus de fruits Alain Milliat (33 cl)

jus de pommes reinette (Lyonnais et Haut Vivarais)	7
jus de tomates (Pays Viennois)	7
jus d'ananas (Cameroun)	7
jus d'orange (Maroc)	7
jus de pamplemousse (Maroc)	7
nectar d'abricot (Ardèche et Lyonnais)	7
nectar de poires d'été (Pays Viennois)	7
nectar de pêches jaunes (Drôme et Ardèche)	7
nectar de framboises (Drôme et Ardèche)	7
nectar de mangue (Cameroun)	7
nectar de cassis (Noir de Bourgogne)	7
nectar de fraises (Lyonnais et Vivarais)	7


café e tisane

café	3
decaféiné	3
café frappé	5
infusions (verveine, tilleul, camomille, canarino)	5
cappuccino	5
irish coffee	12

thé mariage frères

marcopolo (mélange fruité et fleuri)	5.5
casablanca (menthe marocaine et bergamote)	5.5
earl grey imperial (darjeeling et bergamote)	5.5
bourbon vanille	5.5
fujiyama (thé vert précieux du japon)	5.5
ceylan (orange pekoe)	5.5
empereur cheng nung (fumé, doux et équilibré)	5.5

i dolci

tiramisù (tiramisù)	10
babà al limoncello e panna montata (petits baba au limoncello et crème montée minute)	10.5
sgroppino al limone (sorbet citron, prosecco et vodka) ou (sorbet citron)	9.5
panna cotta e salsa di frutti di bosco (panna cotta au coulis de framboises)	8.5
affogato al caffè (glace vanille et expresso chaud)	9
passione al limone (crème au citron et fruits de la passion)	10
glaces et sorbets  Amorino GELATO ITALIANO (yogurt, cioccolato nero, crema, mango, pistacchio e caffè)	(les 2 boules) 9

Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.
Prix service compris.

stuzzichini

pour patienter, partager ou grignoter à l'apéritif

assaggio di parmigiano	7
assaggio di salumi	7
assaggio di carciofi	7

antipasti

antipasto della casa (assortiment de charcuteries, légumes et mozzarella de bufflone)	19
vellutata di zucca e castagne grigliate (velouté de potimaron, châtaignes grillées)	13
padellata al nero di seppie, carciofi fritti (seiches poêlées dans leur encre, artichauts frits)	16
legumi alla griglia e mozzarella di bufala (légumes du moment juste grillés, mozzarella de bufflone en arrivage direct de la région de Naples, huile d'olive et fleur de sel)	15
sgabei come a Sarzana, passata di pomodoro alla maggiorana (focaccia frite comme à Sarzana et sauce tomate tiède à la marjolaine)	13
prosciutto di cinta senese di Filippo e Giulio (prosciutto de cochon élevé en plein air dans la campagne toscane)	24
fritto di cozze e erbe (friture légère de moules et herbes du moment)	13
carpaccio di manzo ai carciofi e parmigiano (carpaccio de boeuf aux artichauts violets et parmesan reggiano 34 mois)	16
la mozzarella di bufala (500gr) (produit d'exception. En arrivage direct de la région de Naples, le calibrage à 500 grammes permet de mieux l'apprécier. Idéal à partager afin de découvrir la "vraie" mozzarella de bufflone)	45

la pasta

gnocchi di zucca alla maggiorana, crema di parmigiano

20
(gnocchi de potiron à la marjolaine, crème de parmesan)

trofie al pesto di spinaci e nocciole tostate

19
(trofie au pesto d'épinards et noisettes toastées)

tagliolini fatte in casa al limone e rosmarino

18
(tagliolini faits maison au citron et romarin)

linguine agli scampi e pomodorini

25
(linguine aux langoustines et tomates cerise)

tagliatelle allo stracotto di anatra

22
(tagliatelle faites maison au confit de canard)

calamarata alle vongole e zucca

20
(calamarata aux palourdes et potiron)

la mer est capricieuse, les arrivages aussi...

i piatti

calamari grigliati con finocchi, radicchio e crema di olive nere

24
(calamars grillés, fenouil, trévisse tardive et olives noires taggiasche en tapenade)

animelle di vitello in panatura, insalata di legumi del giardino

30
(ris de veau panés, salade d'herbes et légumes du jardin)

costolette d'agnello grigliate al fior di sale nero e pure

24
(noisettes d'agneau grillées à la fleur de sel noir, purée de pommes de terre grillées)

filetti di branzino alla griglia, pesto di pistacchio, dadolata

27
(filets de bar grillé, pesto de pistaches de sicile, poêlée de petits légumes)

tagliata di manzo alla griglia con rucola

32
(tagliata de filet de bœuf grillé au romarin sur lit de roquette)

les viandes qui vous sont servies, sont d'origine française...

i formaggi (di L. Guffanti)

Depuis 1876, les Guffanti, affineurs situés sur les bords du lac majeur, sélectionnent leurs fromages chez les artisans soucieux d'authenticité et de respect de la tradition.

dagli alpeggi

l'assortiment 15
le fromage 10

scimudin
fromage frais parfumé à base de lait de vache et de chèvre
taleggio dop della valsassina
100 % lait de vache entier
formaggio brescianella acquavite

A base de lait de vache, seigle et eau de vie, il est profond et intense
gorgonzola
l'original. Ce fromage connu et reconnu est élaboré ici en semi affiné

alle pianure

l'assortiment	15
le fromage	10

ricotta ossolana asciutta e affumicata

une ricotta 100% lait de vache, affinée pendant deux mois qui offre une sensation unique et nouvelle par un fumage au bois aromatique

robiola di langa ai 3 latti

un " crémeux " aux 3 laits (chèvre, vache et brebis)

robiola della valsassina

100 % lait de vache

pecorino sardo

un pecorino semi affiné au lait de brebis.