

## SFIZI

### POLPETTE (3)

| 15

*Boulettes maison mijotées dans une sauce tomate savoureuse.*

### SALADE CÉSAR

| 9 | 16

*Laitue, parmesan frais et croûtons, servis avec notre sauce César maison.*

### CALAMARI

| 23

*Calmars frits croustillants accompagnés d'une sauce citronnée.*

### BROCHETTES D'AGNEAU (5)

| 18

*Morceaux d'agneau grillés et marinés aux herbes.*

### BUFFALA

| 23

*Mozzarella di bufala crémeuse servie avec tomates et basilic frais.*

### FOCCACIA

| 7

*Pain focaccia chaud, huile d'olive et herbes.*

### ANTIPASTO

| PM

*Sélection de bouchées italiennes à partager.*

### SPAGHETTI FRITTI

| 19

*Spaghettis croustillants en spirales frits, servis avec sauce maison.*

### LÉGUMES

| PM

*Assortiment de légumes grillés ou rôtis du moment.*

### CRUDO

| PM

*Poisson frais tranché finement, assaisonné à l'italienne.*

“

*Un altro piatto di pasta...  
per dimenticare i problemi.*

## PRIMI

### **ZOZZONA** | 28

*Pâtes romaines riches avec saucisse italienne, guanciale, œuf et pecorino.*

### **SPAGHETTI VONGOLE** | 24

*Spaghetti aux palourdes fraîches, ail, vin blanc et persil.*

### **NORCIA** | 26

*Pâtes à la crème de truffe, saucisse italienne et parmesan.*

### **LUMACHE VODKA** | 24

*Coquilles nappées d'une sauce rosée à la vodka, onctueuse et parfumée.*

### **FETTUCCINE FUNGHI E TARTUFO** | 29

*Fettuccine nappées d'une sauce crémeuse, aux champignons et à la truffe parfumée. Un plat riche, élégant et réconfortant.*

### **GNOCCHI POMODORO AL TELEFONO** | 24

*Gnocchis dans une sauce tomate fondante, mozzarella fior di latte et basilic frais.*

## SECONDI

### **BACCALÀ FIOR DEL MAR** | PM

*Morue, romanesco et chou-fleur rôtis, coulis frais de romaine et menthe.*

### **OSSOBUCO** | PM

*Jarret de veau braisé servi avec polenta.*

## DOLCI

### **TIRAMISU** | 13

*Classique Italien au mascarpone, café et cacao.*

### **GELATO NAPOLITANO** | 11

*Crème glacée artisanale trois saveurs : chocolat, vanille et fraise.*

### **CANOLO SICILIANO** | 9

*Pâtisserie croustillante garnie d'une crème ricotta douce et citronnée.*