

Weekend Brunch

Carte des Vins, Cocktails et Boissons sans alcool

LE MENU

LES ENTRÉES

<i>La planche Borgo (x2 pers.)</i> <i>Assortiment de charcuterie et fromages italiens avec pain tigella</i>	26
<i>Les mythiques boulettes de viande de mamie</i> <i>Boulettes de viande typiques de Bologne servies avec une sauce tomate</i>	12
<i>Burratina nature</i> <i>Avec salade mesclun et tomates</i>	10
<i>Burratina fumé</i> <i>Avec salade mesclun et tomates</i>	10
<i>Mozzarella de Bufala Campana</i> <i>125g avec salade mesclun et tomates</i>	10
<i>Bruschetta du jour</i>	8
<i>Petite Arcimbollo avec burrata</i> <i>Mélange de fruits et légumes rôti au four avec burrata fraîche</i>	12
<i>Culatello</i> <i>Avec stracciatella et tigella de Bologna</i>	16
<i>Voiles de bruschetta</i> <i>Bruschetta de pain d'Altamura avec Lardo di Colonnata</i>	12

LES PLATS

<i>Spaghetti e polpette al sugo</i> <i>Boulettes de viande typiques de Bologne servies avec une riche sauce tomate et spaghetti</i>	25 85
<i>Pappardelle au ragu bolognais</i> <i>pates typiques de Bologne avec une sauce à la viande mijotée pendant plusieurs heures</i>	19
<i>Tortelloni ricotta</i> <i>à la sauce tomate et ricotta salée</i>	20
<i>Tortellini de Bologne en croûte au four (x2 pers)</i> <i>à la crème fraîche: pâtes aux oeufs farcies avec Jambon, Mortadella et Parmigiano Reggiano</i>	42
<i>Gnocchi alla sorrentina (x2 pers)</i>	35

Gnocchi de pommes de terre gratinés avec sauce tomate, mozzarella fondante, basilic frais et parmesan.

Risotto maison du jour 20

Pâtes du jour 16

Arancino avec truffe et mozzarella fondante 19
Arancino de riz zafrané, doré et croustillant, avec coeur de truffe et mozzarella fondante

Taglierini à la truffe noire d'été 30
(prov. Marche Italie)

Spaghetti à la Carbonara 17
avec Pecorino Romano et Poitrine fumé

Arcimboldo avec burrata 24
Mélange de fruits et légumes rôti au four avec burrata fraîche

Parmigiana di Melanzane 20
Gratin des aubergines avec stracciatella fraîche sur un lit de salade mesclun

Taglierini au jambon de parme et citron 17
Jambon de parme croustillant avec zeste de citron

Lanières de poulet au citron 20
Servies avec pommes de terre au four au beurre et aux herbes

Vitello Tonnato 22
Plat classique de la cuisine italienne, composé de fines tranches de porc froides, accompagnée d'une sauce crémeuse à base de thon, anchois, mayonnaise, câpres et jus de citron

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade à la sicilienne 7
Salade de fenouil et d'oranges, assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge, de la fleur de sel, du piment doux et de la ciboulette.

Pommes de terre au four 6
Avec beurre, sauge et fleur de sel

Poivrons grillés et pelés 7
Assaisonnés avec de l'huile d'olive, de l'ail, du persil et du fleur de sel

LES DESSERTS

<i>Le Gateau Mimosa</i>	9
<i>Le Grand Tiramisù Maison</i>	9
<i>La Panna cotta avec coulis des fruits</i>	9
<i>Le gateau au chocolat avec crème de mascarpone</i>	9
<i>Tarte à la pâte brisée avec crème pâtissière et fruits frais</i>	9
<i>Meringué à la pistache</i>	9
<i>Cheesecake</i>	9
<i>Planche Borgo avec selection des fromages italiens parfait avec notre Vin Santo</i>	12
<i>Cafe Gourmand</i>	12
<i>The gourmand</i>	16

***Nos desserts sont préparés sur place, leur disponibilité et la sélection varient en fonction des créations du jour.*