

Salades et Entrées froides

SALADE DE CARPACCIO DE FOIE GRAS

Salade de carpaccio de foie gras à la fleur de sel, vinaigrette aux noisettes, et son crostini aux fruits

13.50 €

Pour l'accompagner nous vous proposons un verre de Passito di Panteleria, vin suave de vendanges tardives siciliennes, 5 cl : 3.20 €

DELICES DE L'ESTRAN

Panacota d'avocat, poivron, tomate
Chiffonnade de jambon fume des dolomites, langoustines poêlées
Déglacées au caramel de balsamique sur lit de roquette

13.00 €

SPECIALES DE MORNAC et ses crostinis au beurre de citron

LES 12: 17.00€

LES 6 : 9.50 €

Entrées chaudes

VELOUTE DE LANGOUSTINES FACON SOUPE DE POISSON

Copeaux de parmesan et croûtons chauds à L'ail

10.50 €

CAPPUCCINO SURPRISE DU JARDIN ET SES COPEAUX DE FOIE GRAS ET EMINCE DE TRUFFES

12.00 €

Charcuterie - Salumeria

**ASSIETTE DE JAMBON DE PARME
et ses crostinis à la purée de tomates aillées**

9.90 €

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES
Jambon italien, speck, coppa, spianata piquante, pancetta**

9.50 €

ASSIETTE DE COPPA EN CHIFFONNADE

9.00 €

Carpaccio

**CARPACCIO DE BOEUF
à l'huile d'olive, jus de citron et basilic**

7.50 €

**CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN
huile d'olive, jus de citron et basilic**

8.80 €

**CARPACCIO DELLA CASA
Carpaccio de bœuf, champignons, tomates, parmesan, mozzarella, poivrons grillés,
artichauts, huile d'olive, citron, basilic**

12.80 €

**CARPACCIO DE THON
Jus de citron, ses quenelles de tapenade, huile d'olive citron et ciboulette**

10.90 €

**CARPACCIO DE SAUMON
Jus de citron, servi avec ses crostinis a la chantilly de ciboulette
Huile d'olive et ciboulette**

10.50 €

Viandes - Carni

**COTE DE VEAU ET SON FILET SUR L'OS GRILLE GLACE DE VEAU AU MARSALA
PETALES DE PLEUROTES POELES ENTIERES EN PERSILLADE
ET SES POMMES DE TERRE FONDANTES A LA PANCETTA
ET SCAMORZA
22.00 €**

**TIPI DE CARRE D'AGNEAU 4 COTES ROTIES DANS SON JUS NOURRI A L'AIL
DOUX
FRITES D'AUBERGINES ET POMMES GRENAILLES RISOLEES
GLACEES AU JUS
24.00€**

**ONGLET DE BŒUF ET SON FOIE GRAS POELE
TAGLIATELLES AUX FRUITS ET SAUCE CREMA TARTUFFO
23.00 €**

**FILET DE BŒUF (pièce de 250gr) ROTI AU FEU DE BOIS,
GRATINE AU GORGONZOLA SUR SA GALETTE
DE POMMES DE TERRE
Sauce piémontaise (réduction de vin rouge fond de veau
Monté au beurre, et julienne de spianata et jambon de speck)
24.00€**

**CE DERNIER PLAT PEUT VOUS ETRE SERVI AVEC UNE
PIECE DE BŒUF DE 400 GR POUR 37.00€**

Poissons - Pesci

**PANINI DE FILET DE SOLE ET HOMARD
BEURRE DE CITRON, JULIENNE DE LEGUMES ET EPINARD POELES
AU BEURRE
26.00 €**

**GOURMANDISE DE LA MER (BAR, SOLE, ROUGET, BLANC DE SEICHE,
LANGOUSTINES, MOULES)
VELOUTE AU VIN BLANC ET RISOTTO A LA TARTUFO ET JULIENNE DE
TRUFFE CHINOISE
24.00 €**

**PICATTA DE BAR VAPEUR
RISOTTO A LA TOMATE ET AUX EPINARDS
BEURRE BLANC AUX SALPICON DE GAMBAS
23.00 €**

**ST JACQUES ET FOIE GRAS POELES SUR SA QUENELLE DE PUREE DE
POMMES DE TERRE SON BEURRE A L'ORANGE VANILLEE ET SAUCE
BOURGUIGNONNE
25.00€**

Pâtes fraîches maison

Pasta fresche della casa

TAGLIATELLES aux tomates fraîches et basilic
TAGLIATELLES ai pomodoro fresco e basilico
9.20 €

FUSILIS aux 4 fromages et crème
FUSILIS ai 4 formagi
9.90 €

TAGLIATELLES aux poivrons rouges et légumes de saison grillés
TAGLIATELLES ai peperoni e legumi
10.50 €

SPAGHETTIS à l'ail, huile d'olive piment :
« Le diable à 4 dans la bouche »
SPAGHETTIS al aglio, alio e peperoncino
7.90 €

RIGATONIS calabrese
RIGATONIS, sauce tomate, ail, aubergines, mozzarella
9.50 €

SPAGHETTIS alla carbonara della mama
SPAGHETTIS, oignons, pancetta, vins blanc, crème fraîche, muscade, œuf
10.20 €

SPAGHETTIS al amatriciana
SPAGHETTIS, oignons, pancetta, vin blanc, sauce tomate, piment, parmesan
10.20 €

TAGLIATELLES au jambon de Parme, sauge et crème
TAGLIATELLES ai prosciutto di parma e salvia
11.50 €

TAGLIATELLES aux langoustines décortiquées
Crème fraîche,ail,persil,fleur de thym
17.00 €

Nous vous rappelons que tous nos plats sont cuisinés à la demande, il est donc possible que votre attente soit un peu plus longue que d'habitude s'il y a du monde autour de vous.

Pizzas cuites au feu de bois

Margarita

Sauce tomate, mozzarella emmental, basilic, olives

7.50 €

Napolitana

Sauce tomates, câpres, oignons, anchois, mozzarella emmental, olives, origan

8.50 €

Quattro formagi

Sauce tomate, gorgonzola, taleggio, chèvre, mozzarella emmental

9.00 €

Reine

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella emmental

8.50 €

Legumi e peperoni

Tomates cerise, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, sur lit de sauce tomate, couverture de mozzarella emmental gratinée

10.50 €

Mornaçonne

Sauce tomate, jambon, champignons, chèvre, crème fraîche, œuf, mozzarella emmental

9.50 €

Di pesce

Lit de tomate, saumon, thon, bar frais en lanières, crème fraîche,

Ail, de thym, persil, mozzarella emmental

13.30 €

Aragostina

Langoustines décortiquées, crème fraîche, ail, persil, fleur de thym, mozzarella emmental

14.50 €

Parma

Éclaté de tomates cerise, sur lit de sauce tomate, mozzarella fraîche, fondue aux parfums de sauge, chiffonnade de jambon de Parme cru

10.50 €

Calzone des marais

Jambon blanc, jambon italien, salami piquant, gorgonzola, mozzarella emmental,

Lit de salade, tomates fraîches, persil

10.50 €

Frutti di mare (aux palourdes)

Sauce tomate, palourdes farcies au beurre d'escargot, gratinée a la mozzarella emmental

14.90 €

Desserts - Dolci

GRATIN DE FRUITS DE SAISON AU SABAYON VANILLE
10.50 €

PROFITEROLES MAISON MINUTE À L'ANCIENNE
A commander si possible en debut de repas 20 minutes de cuisson
11.50€

TIRAMISU CHOCOLAT OU CAFE
9.50 €

DECLINAISON DE CAMELS ET NOUGATS
Feuilles de nougatine, glace nougat, caramel liquide, chantilly au caramel, glace caramel,
Bonbon caramel salé, petit nougat blanc, nougat dur
11.00 €

SOUFFLE CHAUD AU CHOCOLAT OU GRAND MARNIER PETIT POT DE CREME
ANGLAISE VANILLEE MAISON
A commander si possible en début de repas 20 minutes de cuisson
12.50 €

Glaces - Gelatti

COPA DEL MARAIS

Sorbet fraise, framboise, cassis, fruits frais, liqueur de fraise des bois, chantilly
10.00 €

DAME BLANCHE

Copeaux de glace vanille sur assiette, chocolat chaud, chantilly, amandes
9.50 €

COPA FREDISSIMA

Granité de champagne, copeaux de glace menthe, Get 27, menthe fraîche
9.00 €

COPA AMARETI

Amareti moelleux, sorbet cerise, glace vanille, confiture de cerises maison, griottes
Amarena
9.50 €

COPA AMALFITANA

Sorbet orange, citron vert, citron jaune, petits babas au Limoncello, quartiers d'orange,
chantilly, arrosé de Limoncello
10.50 €

COUPE COLONEL

Copeaux de sorbet citron vert, quartiers de citron vert, vodka glacée
8.80 €