

NOS ENTRÉES

Antipasti di Nonna Pina

Antipasti de poivrons aux légumes, conserve maison au thon et champignons, sa focaccia maison, fromage Asiago, charcuteries artisanales maison *"Scherzerino" - Itri, Italia*

€ 21

Focaccia alla burrata con tartufo e pomodorini

La véritable Focaccia maison accompagnée de sa burrata à la truffe et à la caprese

€ 12

Rouleau di parmigiana

Tradition alliant le goût des aubergines, de la mozzarella et de la sauce tomate...façon Accento!

€ 17

Polipetti alla Luciana

Classic de la cuisine italienne, petits poulpes cuits dans sa sauce tomate, caprons, olives et persil

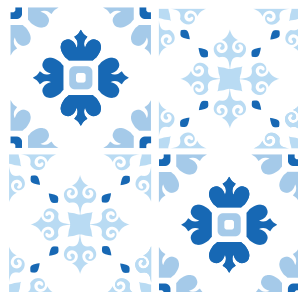
€ 23

ou € 29 plat

Insalata pazza

Mix gourmand de salades accompagné de stracciatella, de tomates cerises, de aneth, d'amandes grillées et jambon San Daniele

€ 19



PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri dei Guaglioni € 29

Pâtes traditionnels avec Gambas ,tomates confites,
amandes grillées et stracciatella de burrata

Ravioli di melanzane e scamorza all'amatriciana € 26

Raviolis d'aubergine et de scamorza à l'amatriciana
(sauce aux tomates cerises et au guanciale de porc)

Lasagna du Chef € 28

Un incontournable de la tradition italienne d'après la recette de notre chef

Tagliolini all'aragosta € 49

Tagliolini à la langouste parfumé à l'huile "*Trombolotto*" - *Sermoneta, Italie*

SECONDI PIATTI

Rombo in crosta di patate alle erbe e olive alla Giò € 37

Turbot au four en croûte de pommes de terre et olives

Cuoppo fritto misto € 32

Cornet de calamars, mélange de la mer frits et légumes panés façon napolitaine

Orata all'acquapazza € 35

Dorade cuite au four aux arômes méditerranéennes (selon arrivage)

Tagliata di manzo piemontese all'italiana € 29

Fines tranches de bœuf piémontaise grillées servie sur un lit de roquette,
tomate cerise et parmesan

Fiorentina di razza Chianina € 37

Incontournable de la gastronomie Toscane de T-bone"Chianina"
et ses accompagnements

Arrosticini abruzzesi di pecora € 28

Brochettes de brebis typiques des Abruzzes

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

SÉLECTION TRUFFE

Supplément truffe € 15

Burrata pugliese al tartufo € 27

Burrata des Pouilles avec nid croustillant de cheveux d'ange, jambon cru de San Daniele et truffe fraîche coupé à la minute

Fusilli al ferretto alla norcina € 36

Pâtes traditionnelles avec une sauce à base de saucisse, pecorino râpé, crème et truffe (10 g) coupée à la minute

Tagliata di manzo al tartufo € 41

Tranches de bœuf piémontais grillées servie sur un lit de roquette, tomate cerise, parmesan et truffe (10 g) coupée à la minute

Tiramisù tartufato € 16

Notre traditionnel tiramisù avec un touche de miel truffé et truffe coupée à la minute



Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.