

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

Tartare di gambero rosso

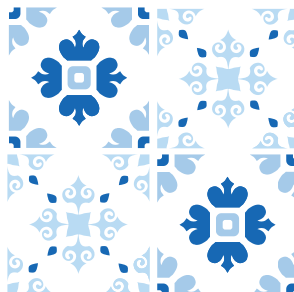
Tartare de gambas rouge, avec crumble de pain carasau, tomates vertes *“Fondanello”* et stracciatella

€ 24

Insalata pazza

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

€ 19



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

PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri dei Guagliuni	€ 29
Pâtes traditionnels avec Gambas ,tomates confites, amandes grillées et stracciatella de burrata	
Gnocchetti alla Spaccanapoli	€ 29
Gnocchetti aux palourdes, poudre de citron et crumble de bottarga aux pistaches <i>“Simposio”- Sermoneta, Italie</i>	
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’apres la recette de notre chef	
Tagliolini all’aragosta	€ 49
Tagliolini à la langouste parfumé à l’huile <i>“Trombolotto” - Sermoneta, Italie</i>	

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	

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 coupée 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.

DESSERTS

Tiramisù Accènto € 10

Vous prendrez bien une tasse de douceur italienne, dégustez
notre traditionnel et fondant tiramisù

If you fancy a cup of Italian sweetness, try our traditional,
melt-in-your-mouth tiramisù

Panna cotta alla amarena Fabbri € 10

Onctueuse Panna cotta à la cerise amarena Fabbri

Creamy Fabbri sour cherries panna cotta

Sgroppino al limone € 12

Laissez-vous tenter par notre sgroppino,
recette crémeuse à base de sorbet au citron, prosecco et Limoncello

Let yourself be tempted by our sgroppino, a creamy recipe
made with lemon sorbet, prosecco and Limoncello

Torta del momento € 10

Selon parcours régional du moment

Seasonal cake of the moment

Semi-sfera croccante ai tre cioccolati € 12

Demi-sphère croquante aux noisettes et trois chocolats

Crunchy hazelnut dome with chocolate trilogy

Gelati & affogati € 10

Boules de glace noyées dans un expresso chaud

Scoops of ice cream drowned in a hot espresso

Café gourmand € 14

Espresso et limoncello servis avec une sélection
de mignardises napolitaines

Espresso and limoncello served with a selection of Neapolitan mignardises