

✕ Offerte del Giorno Formules du jour

servito esclusivamente a pranzo *servies uniquement le midi*

Piatto del Giorno **Plat du Jour** 13,50€

Antipasto + Piatto unico **o** Piatto unico + Dolce 19€

Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du Jour + Dessert du Jour

Menu del Giorno : Antipasto + Piatto unico + Dolce 23€

Entrée + Plat + Dessert du Jour

MENU PIEMONTESE MENU PIÉMONTAIS

Antipasto + Piatto Principale + Dolce **Entrée + Plat + Dessert** 29€

ANTIPASTO ENTRÉE

L'insalata tradizionale piemontese ●

La traditionnelle salade piémontaise

PIATTO PRINCIPALE PLAT

Trota rosa al burro, Polenta cremosa e Carciofo violetto

Truite rose au beurre, Polenta crèmeuse, Artichaut poivrade

DOLCE DESSERT

Finger Gianduia & Limone, Nocciole caramellate del Piemonte

Finger Gianduja & Citron, Noisettes chouchou du Piémont



C'est une région du nord-ouest de l'Italie, limitrophe de la Suisse et la France.

Comme son nom l'indique, le Piémont est la terre des montagnes : elle est entourée sur trois côtés par les Alpes, qui comptent ici les sommets les plus élevés et les glaciers les plus importants d'Italie. Le lac Majeur est la destination touristique par excellence de cette région.

Cette région propose beaucoup de centres d'intérêts, notamment Turin - capitale italienne de l'automobile - avec son histoire et son patrimoine artistique remarquable.

Étonnements et découvertes en tous genres attendent les visiteurs, notamment une offre gastronomique variée qui satisfera tous les amateurs de la bonne cuisine.

Pizze Pizzas

- **Margherita** : Pomodoro fresco, Mozzarella, Salsa alla Napoletana 9,5€
Margherita : Tomates fraîches, Mozzarella, Sauce Napolitaine
- **Principessa** : Salsa di Pomodoro, Prosciutto cotto, Funghi 10€
Principessa : Sauce tomate, Jambon blanc, Champignons
- **Calzone Calabrese** : Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia piccante, Peperoni 11€
Calzone Calabraise : Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Saucisse piquante, Poivrons
- **Vegetariana** : Panna liquida, Dadolata di Verdure, Funghi, Mozzarella 13€
Végétarienne : Crème, Brunoise de Légumes, Champignons, Mozzarella
- **Frutti di Mare** : Cozze, Vongole, Vaglio, Aglio, Mozzarella, Origano 13€
Fruits de Mer : Moules, Palourdes, Coques, Ail, Mozzarella, Origan
- **Quattro Formaggi** : Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmigiano 14€
Quatre Fromages : Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesan
- **Romana** : Panna liquida, Carciofi, Mozzarella, Salsiccia, Parmigiano 14€
Romaine : Crème, Artichaut, Mozzarella, Saucisse, Parmesan
- **Salmone** : Panna liquida, Salmone marinato, Aneto, Aglio, Mozzarella 14€
Saumon : Crème, Saumon mariné, Aneth, Ail, Mozzarella
- **Rucola** : Prosciutto crudo, Pesto, Rucola, Parmigiano, Pomodoro fresco 16€
Rucola : Jambon cru, Pesto, Roquette, Parmesan, Tomate fraîche

Antipasti Entrées

- **Burrata & Rucola** *Burrata & Roquette* 12€
- **Porzione di Mortadella** *Assiette de Mortadelle* 8€
- **Porzione di Bresaola** *Assiette de Bresaola* 8€
- **Porzione di Verdure** *Assiette végétale* 8€
- **Porzione di Prosciutto di Parma 24 mesi** *Assiette de Jambon de Parme 24 mois* 13€
- **Piatto di Salumi e Formaggi** *Assiette de Charcuterie & Fromages italiens* 19€
- **Piatto di Burrata, Bruschetta e Salumi** 24€
Assiette de Burrata, Bruschetta & Charcuterie italienne
- **Bruschetta Prosciutto di Parma, Rucola, Mozzarella affumicata** 13€
Bruschetta Jambon de Parme, Rucola, Mozzarella fumée
- **Bruschetta Sardine, Aglio, Pomodoro confit** *Bruschetta Sardine, Ail, Tomate confite* 17€
- **Minestrone di Verdure al brodo di Carne bianca** *Minestrone de Légumes au bouillon de Volaille* 9€
- **Carciofi alla Romana e Nocciole del Piemonte** 10€
Artichauts à la romaine & Noisettes du Piémont

Paste e Risotti Pâtes & Risottos

- **Rigatoni all'Arrabbiata** *Rigatoni à l'Arrabbiata* 12€
- **Tagliatelle alla Carbonara** *Tagliatelle à la Carbonara* 13€
- **Tagliolino nero alle Vongole** *Tagliolini al nero aux coquillages* 13€
- **Pappardelle al Pesto** *Pappardelle Pesto* 15€
- **Gnocchi ai Porcini** *Gnocchi aux Cèpes* 15€
- **Ravioli alla Ricotta e Zucca** *Ravioli à la Ricotta & Courge* 16€
- **Cannelloni alla Bolognese** *Cannelloni à la Bolognaise* 18€
- **Risotto alle Verdure** *Risotto aux Légumes* 17€
- **Risotto ai Funghi di Bosco e Prezzemolo, Riduzione di Funghi** 18€
Risotto aux Champignons des Bois persillade, réduction d'un jus de Champignon
- **Risotto alle Capesante, Panna allo Zafferano, Burro di Corallo** 24€
Risotto aux Saint-Jacques, Crème safranée, Beurre de Corail

Mari e Monti Terre & Mer

- **Porchetta alla Erbe, Parmigiana di Melanzane, Patate confit, Riduzione di Sambuca** 24€
Porchetta aux Herbes, Aubergine farcie à la Mozzarella, Pommes de terre confites, Jus à la Sambuca
- **Petto di Pollo ruspante, Cremoso di Sedano e Nocciole del Piemonte, Carciofo stufato & Riduzione all'Amaretto** 25€
Poitrine de Volaille fermière, Mousseline de Céleri aux Noisettes du Piémont, Artichaut rôti & jus à l'Amaretto
- **Salmone arrosto, Verdure croccanti & Spianata piccante, Caponata di Melanzane** 23€
Saumon rôti, Légumes croquants & Spianata piquante, Caponata d'Aubergine
- **Filetto di Orata al cartoccio, Polenta croccante & Funghi spadellati all'Origano** 29€
Filet de Bar en papillote, Polenta croustillante & Champignons poêlés à l'Origan

Bistro Tradizionale Bistro Classique

ANTIPASTI ENTRÉES

- **Caesar salad al Pollo, Acciughe & Parmigiano** 15€
La classique Salade Caesar au Poulet, Anchois & Parmesan
- **'Pâté en croûte' & Composta di Cipolle al vino rosso** 10€
Le Pâté en croûte et Compotée d'oignons au Vin rouge

PIATTI PRINCIPALI PLATS

- **L'Hamburger, Funghi 'Portobello' & Reblochon** 20€
Le Burger, Champignon Portobello et Reblochon
- **Carne del macellaio, Patate 'Pont Neuf' & Insalata** 20€
La pièce du Boucher, Pommes Pont Neuf et Salade
- **Merluzzo, Sfere di Riso croccante & Formaggio di Capra, Cremoso di Barbabietola** 21€
Cabillaud, Cromesquis au Riz et Chèvre, Mousseline de Betterave

Formaggio Fromage

- **Assortimento di formaggi** *Assortiment de fromages* 9€

Dolci Desserts

- **Il nostro tradizionale carrello dei dolci fatti in casa** : Una prelibatezza a scelta 7€
Notre Chariot de Desserts traditionnels maison : Une gourmandise au choix
- **Un caffè e un assortimento di mini Dolci** 9€
Un Café et assortiment de mini Desserts

COPPE GELATO COUPES DE GLACE

- **Signora Bianca** : Vaniglia, Stracciatella, Cioccolato caldo & Panna montata 7€
Signora Bianca : Vanille, Stracciatella, Chocolat chaud & Chantilly
- **Caramello** : Caramello, Speculoos, Vaniglia, Salsa al Caramello & Panna montata 7€
Caramello : Caramel, Spéculoos, Vanille, Coulis de Caramel & Chantilly
- **Caffè** : Caffè, Cappuccino, Vaniglia, Salsa di Caffè & Panna montata 7€
Caffè : Café, Cappuccino, Vanille, Coulis au Café & Chantilly
- **Passione** : Mango, Lampone, Passione, Frutta fresca & Frutti rossi di coulis 7€
Passione : Mangue bio, Framboise bio, Passion bio, Fruits frais & Coulis Fruits rouges
- **Riva** : Limone, Limone verde & Limoncello 8,5€
Riva : Citron jaune, Citron vert & Limoncello

PALLINE DI GELATO ICE SCOOPS

- **Coppa gelato** : 1 pallina *Coupe solo : 1 boule* 2,3€
- **Coppa gelato** : 2 palline *Coupe duo : 2 boules* 4,3€
- **Coppa gelato** : 3 palline *Coupe trio : 3 boules* 6,3€
- **Ingrediente addizionale** *Ingrédient supplémentaire* 1€