

## Apéritif

---



**Vitello Tonnato**

19  
22  
€

## Pâtes

---



**Linguine alle Vongole**

34  
€

## Les Poissons

---



**Pavé d'Espadon mi- cuit, sauce vierge**

28  
€

## Les Pâtes (peuvent être commandées sans gluten)

---



**Taglierini aux Gambas**

42  
€



**Spaghetti à la «Vraie» Carbonara au lard de Zevaco**

21  
€



**Ravioli sauce Morilles**

25  
€



**Linguine aux Artichauts**

24  
€

## Non classé

---



**Artichauts à la Romaine sur lit de Parmesan**

22  
€



**Café Gourmand**

12  
€



**Grande Assiette de Fruits Rouges**

18  
€



**Panna Cotta au coulis de fraise**

12  
€



**Tiramisu aux Fruits de Saison**

12  
€



**Tiramisu au fondant de nougat doux**

14  
€



**Calamars sautés, ail et persil**

36  
€



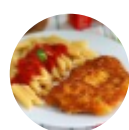
**Escalope au Marsala**

27  
€



**Foie de veau**

32  
€



**Escalope Milanaise**

3  
28  
€



**Rigatoni au Gorgonzola et Pignon**

18  
€



**Burrata, Huile d'Olive et Basilic**

18  
€



**Carpaccio de Bœuf, Roquette, Câpres et Parmesan**

21  
€



**Pizzette aux oignons confits, Tomate, Taleggio et Roquette**

14  
€



**Jambon de San Danièle**

19  
€



**Spaghetti Pomodoro et Basilic**

18  
€



**Spaghetti au Pesto frais**

15  
€



**Belle assiette d'Anchois dessalé par nos soins**

17  
€



**Salade « Boccador »**

12  
€



**Grande assiette d'Antipasti**

23  
€



**Petits Hamburgers de « Mario » sauce aux deux poivres**

24  
€



**Segreto Café ou Chocolat**

13  
€



**Sorbet Citron Vert et gingembre, Framboise ou Fraise**

12  
€



**Carpaccio d'ananas frais**

11  
€