

TAPENADE DI CARCIOFI, CAPPERI E PARMIGIANO

Tapenade d'artichaut aux câpres et parmesan

Allergènes : Lait, poisson

ARRANCINO SALSA TONNATO

Arancino maison à la straciatella et charcuterie italienne, sauce Tonnato

Allergènes : Lait, œufs, céleri, gluten

FOCACCIA

Focaccia aux tomates confites et posto verde

Allergènes : Gluten, lait

BURRATA

Burrata crémeuse, butternut rôtie et chips de guanciale

Allergènes : Fruits à coque, lait

OLIVE

Olives vertes, olives noires taggiaca, gressins et tarallinis

Allergènes : Gluten, lait, sésame, sulfites

GORGONZOLA

Crème de gorgonzola aux fruits secs et miel

Allergènes : Lait, fruits à coque

RILLETTE DU POLPO E PESCE

Rillettes de poulpe et poissons

Allergènes : Lait, mollusques, poissons

PROSCIUTTO CRUDO

Jambon cru Italien Villani 9 mois d'affinage

Allergènes : Gluten

PIATTO VERDE

Assortiments de légumes marinés

Allergènes : Sulfites

PIATTO DI SALUMI

Assortiment de charcuterie fines italiennes

Allergènes : Gluten

SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages italiens selon arrivage

Allergènes : Lait, gluten, fruits à coque

ANTIPASTI MISTI GRANDE

Mix d'antipasti, légumes marinés et charcuteries

Allergènes : Sulfite, fruits à coque, lait, gluten, soja, sésame

La Cantina

Pasta

CANNELLONI DI ZUCCA BUTTERNUT E CAPRINA

Cannelloni farci d'une crème de butternut, châtaigne et chèvre, sauce marsala

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque, sulfites

AUTHENTICO RIGATONI AL CARBONARA

Rigatoni, guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano, parmigiano et poivre noir

Allergènes : Gluten, œufs, lait

GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA

Gnocchi, crème de gorgonzola, noix et parmesan

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

RISOTTO TARTUFA E FUNGHI

Risotto traditionnel à la truffe d'été, parmesan, champignons sautés et jambon truffé

Allergènes : Lait

PASTA SIGNATURE – LINGUINE AL POLPO E VONGOLE

Linguine, émincé de de poulpe fondant, palourde et sauce façon marinière

Allergènes : Gluten, œufs, mollusques, lait, sulfites

La Cantina

Focaccia

DI PARMA

Stracciatella, roquette, jambon cru, pesto verde, tomates confites et parmesan

Allergènes : Gluten, lait

NOCCIO E GORGONZOLA

Crème de gorgonzola, roquette, porchetta montagna, noix et figues séchées

Allergènes : Gluten, lait, fruits à coque

SALMONE

Ricotta, pousses d'épinards, saumon fumé, citron

Allergènes : Gluten, lait, poisson

Supplément burrata + 4€

Allergènes : Lait

La Cantina

Pinsa

FICHO'ZOLA

Crème et tomate, gorgonzola, figues, noix, mozzarella et miel

Allergènes : Gluten, soja, lait, fruits à coque, moutarde

MORTADELLA ALLE TARTUFO

Base crème, mortadelle, champignons, mozzarella et huile truffée

Allergènes : Gluten, soja, lait, moutarde

La Cantina

Insalata

LA CESARE

Salade, poulet, anchois, œuf, parmesan et oignons frits

Allergènes : Poissons, œufs, lait, gluten

La Cantina

Menu enfant

Linguine au beurre ou linguine à la carbonara

Allergènes : Gluten, œufs, lait

Glace Ernest

Allergènes : Lait, soja, fruits à coque, arachide

TIRAMISU CAFFE

Tiramisu au café à la minute

Allergènes : Gluten, lait, soja, œufs

TIRAMISU NOCCIOLA E CASTAGNA

Tiramisu aux noisettes et châtaignes

Allergènes : Gluten, lait, œufs

PANNETONE PERDUE

Gâteau traditionnel italien aux fruits confits, crème montée et marmelade d'orange

Allergènes : Gluten, lait, œufs

CHOU PISTACHIO E CIOCCOLATO

Choux pâtissier, crème pâtissière pistache et amaretto, sauce chocolat gianduja

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, sulfites, soja

CAFÉ GOURMAND

Café accompagné de douceurs (Amaretti, Bocconcini et Cannoli)

Allergènes : Œufs, fruits à coque, gluten, lait, soja

FORMULE DU JOUR

Allergènes : À la demande