



Amuse-bouches terrestres

Rond de veau avec fromage Castelmagno	€ 16,00
Œuf poché avec cèpes, fondue et croûtons en dés	€ 12,00
Des demi-lunes farcies de champignons cèpes, de saucisses et de fromage versés	€ 15,00
Pâtes frites au jambon cru	€ 12,00

Entrées de fruits de mer

Moules marinaras	€ 15,00
Des pétoncles graissées sur un cordon de baies	€ 15,00
Crevettes croustillantes sur crème de pois	€ 14,00
Poulpe à l'ail, huile, piment et olives Taggiasca	€ 16,00

La cuisine est une tradition et une innovation ; dans notre cuisine, tout repose sur la fraîcheur des matières premières.

La cuisine doit être simple et comprise au moment de la commande et répondre aux attentes...

Chaque ingrédient doit trouver l'espace pour s'exprimer en bouche ... et il faut le bon moment pour le préparer : ne vous précipitez pas à table !

Couverture	€ 2,00
------------	--------

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.



Premiers terrains

Gnocchis ou risotto	au fromage Castelmagno et noisettes hachées	€ 15,00
Tagliolini	avec du ragout de sanglier sauvage	€ 14,00
Rigatoni	au gratin avec saucisse et crème à la truffe noire	€ 15,00
Panciotti	farcis d'aubergine, de scamorza et de réduction de 'nduja'	€ 15,00

Premiers plats de fruits de mer

Spaghettis	aux fruits de mer dans la croûte	€ 18,00
Risotto	à la loine et crème de crevettes	€ 16,00
Linguine	aux moules, palourdes et oursins de mer	€ 20,00
Rigatoni	avec espadon, câpres, tomates séchées et olives	€ 16,00
Paella	(minimum 2 personnes) a p.	€ 23,00

Couverture	€ 2,00
------------	--------

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.



Secondes parcelles de terre

Filet de veau avec poivre vert	€ 22,00
Joue de veau braisée à basse température	€ 20,00
Côtelettes d'agneau dans une croûte de pistache	€ 24,00
Cubes de sanglier avec civè	€ 15,00

Plats principaux de fruits de mer

Poisson frit mixte	€ 20,00
Poisson grillé et coquillages	€ 22,00
Tranche d'épée avec limoncello sur un lit de pois mange-tout	€ 20,00
Lote avec crevettes et moules dans du vin blanc	€ 22,00

Couverture	€ 2,00
------------	--------

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.



Accompagnements

Pommes de terre au four	€ 5,00
Frites	€ 5,00
Pois mange-ge-tout sautés	€ 5,00
Salade verte	€ 5,00
Épinards au beurre	€ 5,00

Couverture	€ 2,00
------------	--------

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.



Pizzas rouges

3 salumi (tomate, mozzarella, jambon, salami, saucisse)	€ 10,00
Bavarese (tomate, mozzarella, saucisses)	€ 9,00
Calabrese piccante (tomate, mozzarella, 'nduja, soppressata)	€ 10,00
Campagnola (tomate, mozzarella, aubergine, courgettes, poivrons)	€ 11,00
Capricciosa (tomate, mozzarella, jambon cuit, saucisses, salami, artichauts, olives, champignons)	€ 13,00
Diavola (tomate, mozzarella, salami épicé)	€ 9,00
Funghi (tomate, mozzarella, champignons)	€ 9,00
Gustosa (Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignon)	€ 10,00
Margherita (tomate, mozzarella)	€ 8,00
Margherita "D.O.C." (Tomate, mozzarella de buffle, basilic)	€ 10,00
Marinara (tomate, ail, origan, huile)	€ 8,00
Napoletana (tomate, mozzarella, anchois)	€ 9,00
Parma (Tomate, mozzarella, jambon cru, flocons de parmesan, rofoi)	€ 12,00
Parmigiana (Tomate, mozzarella, aubergine, basilic, parmesan)	€ 10,00
Porcini e gorgonzola (Tomate, mozzarella, cèpes, gorgonzola)	€ 11,00
Prosciutto (Tomate, mozzarella, jambon cuit)	€ 9,00
Prosciutto e funghi (Tomate, mozzarella, jambon, champignons)	€ 10,00
Quattro stagioni (Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, olives)	€ 12,00
Salsiccia e friarielli (Tomate, mozzarella, saucisse, brocoli)	€ 10,00
Siciliana (Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)	€ 10,00
Silana (tomate, mozzarella, provolone, aubergine, saucisse)	€ 11,00
Tropeana (tomate, mozzarella, thon, oignon rouge de Tropea, câpres, olives noires, origan)	€ 13,00
Vulcano (tomate, mozzarella, poivrons, 'nduja, soppressata, salami)	€ 12,00

Pizzas Gourmet Rouges

La Cantabrica (tomate, mozzarella de buffle, anchois cantabria, piment fil de tomates séchées)	€16,00
La Rustica (tomate, mozzarella buffle, saucisse, bacon croustillant, pommes de terre au four)	€14,00

Renforcement des ingrédients : légumes € 1,50 - charcuteries € 2,00 –

Nota : Les pizzas pour bébé ne subiront pas de variations de prix

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés



Pizzas blanches

<u>Boscaiola (mozzarella, champignons cèpes, saucisse)</u>	€ 11,00
<u>Ecuador (mozzarella, stracchino, crevettes, courgettes)</u>	€ 11,00
<u>Emiliana (mozzarella, jambon cuit, stracchino, parmesan)</u>	€ 10,00
<u>Formaggi (mozzarella, parmesan, gorgonzola, fontina)</u>	€ 10,00
<u>Primavera (mozzarella, roquette, tomates cerises, stracchino)</u>	€ 10,00
<u>Valdostana (mozzarella, jambon, fontina)</u>	€ 10,00
<u>Vomero (mozzarella, saucisse, brocoli, scamorza et tomates cerises)</u>	€ 12,00

Pizze Gourmet Bianche

<u>La Piemontese (mozzarella, Castelmagno, saindoux, noisettes et miel)</u>	€ 15,00
<u>Sfiziosa (jambon cru, oignon rouge caramélisé, gouttes de buffle)</u>	€ 15,00

Focaccia

<u>Raw</u>	€ 10,00
<u>Le saindoux</u>	€ 9,00

Farinata

<u>Classique</u>	€ 8,00
<u>Farci à la saucisse</u>	€ 10,00
<u>Farcie de gorgonzola</u>	€ 10,00
<u>Farcie à l'oignon</u>	€ 10,00

Renforcement des ingrédients : légumes € 1,50 - charcuteries € 2,00

Nota : Les pizzas pour bébé ne subiront pas de variations de prix

En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être congelés.



Boissons

Eau (50 cl.)	€ 2,00
Eau (75 cl.)	€ 3,00
Canette/bouteille (coca cola – fanta – sprite 33 cl.)	€ 3,50

Bières

FORST KRONEN Petite bière légère	€ 3,50
FORST KRONEN Bière moyenne légère	€ 5,50
FORST SIXTUS Petite Bière Rouge	€ 4,00
FORST SIXTUS Bière rouge moyenne	€ 6,00

Vin de la maison

Vin de la maison - rouge, blanc (quartino)	€ 4,00
Vin de la maison - rouge, blanc (demi-litre)	€ 8,00
Vin de la maison - rouge, blanc (litre)	€ 16,00



INFORMATIF POUR LE CLIENT

Substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances

Cher Client, conformément au règlement européen 1169/2011 sur l'étiquetage des produits alimentaires, nous vous informons que nos produits peuvent contenir des substances provoquant des allergies ou des intolérances (voir la liste ci-dessous). Pour cette raison, et parce que nous prenons soin de la santé du consommateur, nous vous fournissons un membre du personnel en tant qu'« **agent des allergènes** », c'est-à-dire une personne qui connaît nos préparations et possède la formation et les compétences nécessaires pour vous fournir les informations nécessaires sur les aliments contenant des substances provoquant des allergies ou des intolérances.

SUBSTANCES OU PRODUITS QUI PROVOQUENT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

- 1. Les céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits dérivés) sauf : les sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ; la maltodextrine à base de blé ; les sirops de glucose à base d'orge ; les céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
- 2. Crustacés et produits de crustacés.**
- 3. Œufs et produits dérivés à base d'œufs.**
- 4. Poisson et produits dérivés du poisson**, sauf : la gélatine de poisson utilisée comme support pour des préparations vitaminiques ou caroténoïdes ; la gélatine ou l'isinglass utilisée comme agent de clarifier dans la bière et le vin.
- 5. Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.**
- 6. Soja et produits à base de soja**, à l'exception de : huile et lipide de soja raffinées ; tocophérols naturels mixtes (E306), tocophérol naturel D-alpha, acétate naturel de D-alpha tocophérol, succinate naturel de tocophérol D-alpha à base de soja ; huiles végétales dérivées de phytostérols et esters phytostérols à base de soja ; ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huiles végétales à base de soja.
- 7. Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose), sauf : le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; lactol.
- 8. Noix** (amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix de Grenoble (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), pacanes (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et leurs produits), à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
- 9. Céleri et produits dérivés.**
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.**
- 11. Graines de sésame et produits dérivés à graines de sésame.**
- 12. Dioxyde de soufre et sulfures** en concentrations dépassant 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total, à calculer pour les produits proposés, prêts à la consommation ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13. Lupins et produits qui y figurent.**
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.**