

Toutes nos pâtes sont faites maison avec notre machine à pâte et raviolatrice (Italgi) à base d'une semoule extra fine d'origine France et d'oeufs de poules élevées en plein air



MENU



ENTRÉE

L'assiette italienne

Pinsa romana, tomates, concombre, champignons bruns, pesto et straciatella

PLATS

Linguine bolognaise

Compotée de tomates, boeuf haché, champignons, parmesan, basilic frais

OU

Mezze rigatoni à la truffe

Crème, brisure de truffe, champignons bruns, oignons caramélisés, copeaux de parmesan

OU

Ravioles au chèvre

Fondue de poireaux, lustrage au beurre blanc

OU

Calamarata (pâtes en forme de calamar) et gambas décortiquées
jeune pousse d'épinard, compotée de tomate et basilic

(supplément +2,00€)

DESSERT

Tiramisu Signature