

PETITS PLAISIRS



TORTELLO FARCI À LA BURRATA ET FRITES (1-3-7-5-12)	€	3,00
AVEC JAMBON DE PARME DE LA SALUMERIA VESCOVI VIEILLI 24 MOIS		
BRUSCHETTA DE "CECCO" (1,4,7,12)	€	8,00
BURRATA STRACCIATELLA, ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE ET TOMATES CERISES CONFITES		
MINI SANDWICH AVEC TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE (1-7-12)	€	7,00
BRUSCHETTA "PAOLINO" (1-7)	€	6,00
AVEC FROMAGE PECORINO CHAUD DE LA VALLÉE D'ORCIA ET SAUCISSE CRUE DE MARINI		
BRUSCHETTA "BOCCON DEL PRETE" (1-7-11)	€	7,00
avec joue de porc de Marini, gorgonzola doux et miel de chataigner		
BRUSCHETTA FUMÉE (1-7-11)	€	7,00
AVEC BURRATA FUMÉE, LARD ROTIS DE MARINI, TOMATES SÉCHÉES		
COCCOLE (SORTE DE BEIGNETS) AVEC JAMBON CRU DU MARINI ET STRACCIATELLA DE BURRATA (1-7-11)	€	9,00
COCCOLE (SORTE DE BEIGNETS) AVEC MORTADELLA, STRACCIATELLA DE BURRATA ET ÉCLATS DE PISTACHES (1,5,7,8,11)	€	8,00
COCCOLE (SORTE DE BEIGNETS) AVEC SPECK D'OIE ET BURRATA FUMÉE (1,5,7,8,11)	€	12,00
CARPACCIO ARTISANAL DE SAUMON MARINÉ AU MOJITO ET À L'ANETH (1-2)	€	12,00
Servi avec salade de betteraves, pommes de terre et valeriane		
CARPACCIO ARTISANAL DE VIANDE SALADE (5)	€	12,00
avec julienne de poireaux frits		
MINI PARMESANE D'AUBERGINES AVEC PARMESAN FONDU (5-7-9)	€	7,00
MINI PATES EN SAUCE TOMATE AVEC STRACCIATELLA DE BURRATA (1,7,9,12)	€	4,50
PLANCHE DE LA PLAGE (1,2,3,4,7,12) *	€	17
ASSORTIMENT CREVETTES ROUGES CRUES DE MAZARA AVEC MAYONNAISE AUX AGRUMES, POULPE CROQUANT LÉGÈREMENT ÉPICÉ SUR VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET HUILE AU BASILIC, CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AU MOJITO ET À L'ANETH		
PLANCHE TRADITION (1,4,7,11)	€	14
SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE LA BOUCHERIE MARINI, PECORINO VIEILLI DE LA VALLÉE D'ORCIA, PETITS CROUTONS AVEC FOIES, PETITS GROÛTON AU LARD		
	PETIT	€ 10
PLANCHE DE LEGUMES (1,3,7,9,12)	€	15,00
MINI PARMESANE D'AUBERGINES AVEC PARMESAN FONDU, MINI PÂTES EN SAUCE TOMATE AVEC STRACCIATELLA DE BURRATA, LÉGUMES FRITS DE SAISON, PECORINO VIEILLI DE LA VALLÉE D'ORCIA		

SALADES

SALADE MIXTE DE SAISON	€	5,00
SALADE DU PAYSAN (1,7)	€	9,00
SALADE VERTE, TOMATES, PAIN CROQUANT, LARD ROULÉ CUIT DU MARINI, PECORINO VIEILLI DE LA VALLÉE D'ORCIA		
SALADE D'EPINARDS FRAIS (8,12)	€	10,00
AVEC POMMES VERTES, NOIX ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE		

A DÉFAUT DE PRODUIT FRAIS CERTAINS INGRÉDIENTS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS *

LISTE DES ALLERGÈNES

- 1. GLUTEN**
céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris hybrides et dérivés
- 2. CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS**
à la fois marins et d'eau douce: crevettes, langoustines, homards, crabes, bernard-l'ermite et similaires
- 3. ŒUFS ET DÉRIVÉS**
tous les produits à base d'œufs, même en partie minime. Parmi les plus courants : mayonnaise, omelette, émulsifiants, pâtes aux œufs, biscuits et gâteaux, y compris salés, glaces et crèmes, etc.
- 4. POISSONS ET DÉRIVÉS**
y compris les dérivés, c'est-à-dire tous les produits alimentaires composés de poisson, même si en petits pourcentages
- 5. CACAHUËTES ET DÉRIVÉS**
snacks, crèmes et condiments emballés dans lesquels il y a aussi à petites doses
- 6. SOJA ET DÉRIVÉS**
lait, tofu, spaghetti, etc.
- 7. LAIT ET DÉRIVÉS**
yaourts, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes diverses. Tout produit dans lequel du lait est utilisé

8. NOIX ET DÉRIVÉS

tous les produits y compris : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan et noix du Brésil et du Queensland, pistaches

9. CÉLÉRI ET DÉRIVÉS

présent en morceaux mais aussi dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes

10. MOUTARDE ET DÉRIVÉS

présent en morceaux mais aussi dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes

11. GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS

en plus des graines entières utilisées pour le pain, on peut trouver des traces dans certains types de farine

12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG OU 10 MG/L EXPRIMÉES EN SO2

utilisés comme conservateurs, on les trouve dans : les produits de la pêche en conserve, dans les aliments au vinaigre, à l'huile et en saumure, dans les confitures, le vinaigre, les champignons séchés et les boissons gazeuses et jus de fruits

13. LUPIN ET DÉRIVÉS

maintenant présent dans de nombreux aliments végétaliens, sous forme de rôtis, salamis, farines et similaires qui ont cette légumineuse comme base, riche en protéines

14. MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

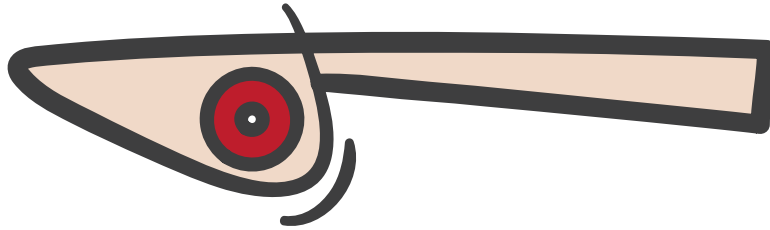
canestrello, couteaux, pétoncles, cœur, dattier de mer, fasolaro, garagolo, escargot, moule, murex, huître, patelle, truffe de mer, coque et palourde etc.

SUIVEZ-NOUS



FRA

PLATS



PREMIERS PLATS

TOUTES LES PÂTES FRAICHES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE LABORATOIRE, VOUS POUVEZ ÉGALEMENT LES ACHETER À EMPORTER ET LES CUISINER CHEZ VOUS



CAPPELLACCI FARCIS À LA CARBONARA (1-3-7-12)	€ 14,00
CAPPELLACCI À LA RICOTTA DE BUFFLE AVEC BEURRE, SAUCE AUX ANCHOIS "ARMATORE" ET ZESTE DE CITRON (1-2-3-4-7-12)	€ 15,00
PÂTES ARTISANALES « ALLA NORMA » (SAUCE TOMATE, AUBERGINES ET RICOTTA) AVEC COMPOTÉ D'OIGNONS NOUVEAUX ET CÂPRES FRITS (1-3-7-12)	€ 13,00
GNOCCHETTI FRAIS AVEC CREVETTES, FLEURS DE COURGETTES, JAUNE D'OEUF (1-2-3-4-9-12)	€ 15,00
TORTELLI FACIS À LA MORTADELLE, BURRATA ET PISTACHES AVEC CRÈME DE PARMESAN ET QUELQUES GOUTTES DE RÉDUCTION BALSAMIQUE (1-3-7-8-12)	€ 14,00
PICI ARTISANALES (TYPE DE PÂTES SPÉCIALITÉ DE LA TOSCANE) AVEC SAUCE À LA VIANDE (1-3-7)	€ 12,00

PLATS PRINCIPAUX

STECK DU GARGANTUA AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR (VIANDE MATURÉE 30 JOURS MINIMUM) (1)	€ 5,00 ALL' ETTO
STECK PREMIUM DU GARGANTUA AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR (1) (RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DES SERVEURS SUR NOTRE VIANDE "PREMIUM" DU JOUR)	€ 6,00 ALL' ETTO
PLUMA ITALIENNE AU ROMARIN AVEC HARICOTS PLATS	€ 17,00
POULET FRIT PANÉ FAÇON TOSCANE AVEC LÉGUMES FRITS DE SAISON (1-3-5-12)	€ 14,00
CUISSÉ DE PINTADE CONFITE AUX ÉCHALOTES AIGRE DOUCE (7-12)	€ 16,00
POULPE CROQUANT LÉGÈREMENT ÉPICÉ SUR VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET HUILE AU BASILIC (7-4)*	€ 18,00

EN CAS DE DÉFAUT DE PRODUIT FRAIS, CERTAINS INGRÉDIENTS POURRAIENT ÊTRE SURGELÉS *



COUVERT 2,5 €

EAU MICRO-FILTRÉE 1 LITRE 1 € - 1/2 L 0,5 €

SUIVEZ-NOUS



FRA