

ANTIPASTI

ENTRÉES FROIDES



AL MARE



Polpo con Verza 19,80

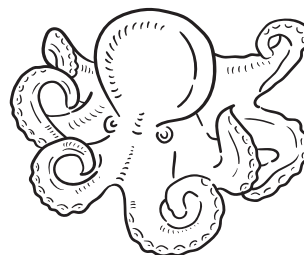
Poulpe grillé sur purée de céleri

Ingrédients allergènes : lait-lactose, mollusques

Capesante & Asparagi 18,80

bébés asperges frais rapidement rôtis, carpaccio de coquille de Saint-Jaques

Ingrédients allergènes : coquillages, sulfites



Gamberi croccanti al Pistacchio 17,80

Crevettes rouges sauvages enrobées de pistaches (Pistacchio di Bronte - Sicile)

Ingrédients allergènes : Crustacés, lait-lactose

A TERRA



Sushi del Chianti 14,80

(selon la disponibilité)

Tartare de bœuf toscan, découpé à la main. Puriste à l'huile d'olive, sel et poivre, Lardo di Collonata

Ingrédients allergènes : aucun

Tonno del Chianti alla marinara 14,80

(selon la disponibilité)

« Mieux que le thon », la spécialité de Dario Cecchini à base de viande de porc

Ingrédients allergènes : Vin (sulfites)

Après 21:00

Charcuterie et fromages variés 28,80 für 2 Personen

Variation de salumi, prosciutti et fromages sélectionnés dans les régions de Toscane, d'Émilie-Romagne, du Piémont et du Frioul.

Dario Cecchini, Prosciutteria Prolongo, fromage de Luigi Guffanti (Arona, Lac Majeur, Piémont)

Ingrédients allergènes : Lait-Lactose

VEGETARIANO



Flan di Parmigiano 13,80

Soufflé de Parmigiano Reggiano

Ingrédients allergènes : Lait-Lactose

Couvert 4,80

Notre pain noir du boulanger biologique Mauracher, si disponible également l'original « Pane di Altamura » des Pouilles, des olives, la meilleure huile d'olive extra vierge et un autre délice à tour de rôle sont inclus dans le prix du couvert.

PRIMI

ENTRÉES CHAUDES



„IL GIRO“ TRA MARE E TERRA



Dégustation d'entrées 3 plats ou 4 plats 33,00 / 44,00

(prix par personne, à partir de 2 personnes ayant le même menu)

Vous avez le choix entre nos entrées végétariennes, nos entrées de viande et de poisson et nos pâtes.

PASTA



(COMME PLAT PRINCIPAL PLUS 7,00)

Cappelletti Pollo-Limone 18,80

variété de raviolis fait maison farcis

au poulet et citron, sauce au

beurre et sauge.

Ingrédients allergènes : lait-lactose, céréales contenant du gluten, oeuf

Salame Spinaci-Ricotta , Pomodoro 16,80

(végétarien) pâtes faites à la main farcies

d'épinards et de ricotta à la sauce tomate faite

maison

Ingrédients allergènes : lait-lactose, céréales contenant du gluten, oeuf

RISOTTO



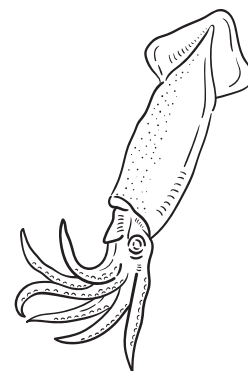
(COMME PLAT PRINCIPAL PLUS 7,00)

Risotto agli Asparagi 19,80

Risotto accompagné d'asperges.

Ingrédients allergènes : Lait-lactose, céleri, vin (sulfites)

Dans la préparation de nos risottos, nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli Superfino.



ZUPPE



Brodo di Modena 11,80

Bouillon clair de poulet et de veau avec agnolotti (farce à la viande)

Ingrédients allergènes : lait-lactose, céleri, gluten

SECONDI DI MAR E

PLAT PRINCIPAL POISSON



Tonno ROSSO 35,80 (Sauvage)

Filet de thon - rapidement rôti à feu vif. Bébé épinard

Ingrédients allergènes : Poisson

Coda di Rospo 36,80 (Sauvage)

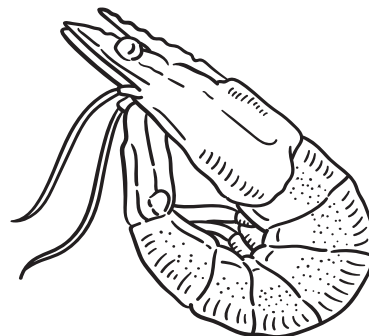
Lotte, Lardo di Collonata, purée de truffes

Ingrédients allergènes : poisson, lait-lactose

Orata alla Farfalla 24,80

Dorade grillée sur légumes

Ingrédients allergènes : Poisson



CONVIVIO

QUAND ON SE RASSEMBLE



Rombo al forno en pâte à sel EUR 11,80 chaque 100g

(selon disponibilité, pour 2-4 personnes)

Turbot sauvage en pâte à sel avec sauce aux fleurs de câpres, tomates cerises, olives Taggiasca et tranches de pommes de terre, servi entier et en filet.

Ingrédients allergènes : Poisson, vin (sulfites)

Branzino al Cartoccio con Risotto Milanese 76,-

(pour 2 personnes)

Bar de ligne au fenouil et à l'oignon sautés en papillote accompagné d'un risotto au safran

Ingrédients allergènes : Lait-lactose, vin (sulfites)

SECONDI DI CARNE

PLAT PRINCIPAL VIANDE



„Il Segreto“ – Tagliata di Manzo 25,80

Steak de flanc de Dario Cecchini brièvement rôti
accompagné de bébés épinards, pommes de terre au
romarin

Ingrédients allergènes : aucun

„La Panzanese“ – Supertagliata di Manzo 58,00

Selezione Dario Cecchini (ca. 500-550 g)

(pour 2 personnes)

Steak de hanche de Dario Cecchini brièvement rôti
accompagné de bébés épinards, pommes de terre au
romarin

Ingrédients allergènes : aucun

Controfiletto Fiorentino (Rosbif) 15,80 je 100 g

Selezione Dario Cecchini (500 bis 1000 g)

(pour 3 à 6 personnes - selon disponibilité)

accompagné de bébés épinards, pommes de terre au
romarin

Ingrédients allergènes : aucun

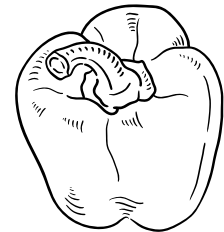
Bistecca Fiorentina 9,80 chaque 100 g

Selezione Dario Cecchini (1500 bis 3500 g)

(pour 3 à 6 personnes - selon disponibilité)

accompagné de bébés épinards, pommes de terre au
romarin

Ingrédients allergènes : aucun



CONTORNI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT



Insalata mista di stagione 6,80

salade mixte de saison Ingrédients

Ingrédients allergènes : aucun

Verdura di stagione 6,40

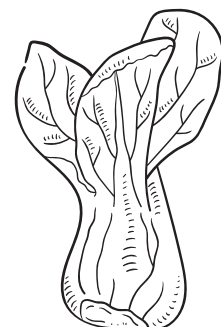
Variation de légumes

Ingrédients allergènes : aucun

Spinaci 7,80

bébés épinards frais

Ingrédients allergènes : lait-lactose, ail



FORMAGGIO KÄSE



KÄSESPEZIALITÄTEN VON LUIGI GUFFANTI NOTRE AFFINEUR À BASE D'ARONA - LAC MAGGIORE



Par pièce de dégustation 4,80

Ingrédients allergènes : Lait-Lactose

Selon la disponibilité!

- Gorgonzola dolce – Lombardie (vache, pasteurisé, affinage min. 60 jours)
- Pecorino Toscano – Gaiole Chianti (mouton, cru, maturation min. 60 jours)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi - Emilia Romagna (Vache, crue, maturée 30 mois)
- Robiola di Roccaverano DOP - Piemonte-Langhe (vache & chèvre, cru, frais)
- Taleggio DOP - Lombardei - Bergamo (Vache, crue, maturée 40 jours)

DOLCI DESSERTS



Torta del Giorno 4,60

Gâteau du jour

Ingrédients allergènes : Blé (gluten), lait-lactose, noix

Pannacotta au Sorbet Framboise 6,80

Ingrédients allergènes : Lait-Lactose

Tiramisu au Espresso 8,80

Tiramisu au Plantation Rum 14,80

Ingrédients allergènes : lait-lactose, céréales contenant du gluten, oeuf

Sgroppino 9,80

sorbet citron brassé au prosecco et à la vodka

Ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten, sulfites de vin

Tris di sorbetti/gelati 12,-

sorbets et glaces faits maison : Vanille, pistaches de Bronte, citrons d'Amalfi, framboise, chocolat noir, abricot de Wachau, myrtille des bois

Ingrédients allergènes : Lait-Lactose

