



## **ANTIPASTI SFIZIOSI**

€

**-Olive ascolane artigianali classiche 1,2,3,4**

13

(Olives de Marche rempli à la viande, panées et frites)

**-Olive ascolane artigianali al tartufo 1,2,3,4**

14

(Olives de Marche rempli à la viande, panées à la truffe et frites)

**Crocchette di Farro e Salsiccia e Crema patate al tartufo**

13

(croquette d'épeautre, saucisse et mozzarella avec crème de pommes de terre à la truffe)

1,2,3,4

**-Fritto misto all'ascolana 1,2,3,4**

14

(Mélange de produits artisanaux panés et frites)

**-Ciauscolo con focaccia 1,2,5,6**

14

(Salami tartinable typique de la région des Marche)

**-Tagliere di salumi 1,2,5,6**

18

(Assiette de charcuterie )

**-Tagliere di formaggi (con composta bio ) 1,2,5,6** 18  
(Assiette de fromages servie avec compote bio)

**-Tagliere misto (con composta bio) 1,2,5,6** 20  
(Assiette de charcuterie et fromages servi avec compote bio)

**-Tagliere vegetariano 1,2,5,6** 16  
(assiette végétarien légumes et fromages)

**-Caprese con Bufala, cuori di bue e basilico fresco 2,5** 16  
(Mozza bufala,tomate coeur de boeuf et basilic)

**PRIMI PIATTI** €

**-Zuppa contadina del Colfiorito** 13  
(Mix de legumes et céréals de la tradition de Marche et Abruzzo)

**-Melanzane alla parmigiana della tradizione** 14  
(Parmigiana d' aubergines en version classique)

**-Rigatoni di Gragnano igp al ragu' bianco marchigiano 1,2,4** 16  
(pâtes au ragu blanc - sans sauce tomate - porc)

**-Tonnarelli all' uovo con guanciale e pesto di pistacchio 1,2,3,4** 18  
(pâtes aux œufs avec guanciale et pesto au pistache)

**-Spaghetti di Gragnano igp all' amatriciana 1,2,4,5** 17  
(spaghetti au guanciale et à la sauce tomate)

**-Mezzi rigatoni di Gragnano alla Carbonara 1,2,3,5** 17  
(pâtes au guanciale, oeufs et pecorino romano)

**-Tagliatelle funghi porcini con crema di zucchini 1,2,3,5** 18  
(pâtes aux œufs avec champignons porcini et crème de courgette)

**SECONDI PIATTI** €

**-Tagliata con pesto di rucola e mandorle 1,2,5** 26  
(Tagliata de boeuf à la crème de roquette et aux amandes)

**-Arrosticini abruzzesi con verdure grigliate 1,2,5** 22  
(brochettes de viande de brebis des Abruzzes, avec de légumes grillés)

**-Salsiccia alla piastra con friarelli 1,2,5** 18  
(saucisses grillées avec du brocoli napolitain sauté)

**-Polpo grigliato con crema di patate al tartufo 1,2,5** 26  
(poulpe grillé à la crème de pommes de terre et truffes)

**CONTORNI** €

**-Patate al forno con scamorza 1,2** 8  
(pommes de terre au four avec fromage fumé)

**-Cicoria e pomodorini** 8  
(chicorée au tomate cerise)

**Verdure grigliate** 8  
(légumes grillés)

**DESSERTS** €

**Tiramisù classico della tradizione** 1,2,3,5 8

**Salame al cioccolato** 1,2,3,5 8  
(rouleau de chocolat, biscuits et fruits secs)

**Cremini fritti** 1,2,3,5 9  
(morceaux de crème pâtissière au citron frits)

**APERITIVI** €

**Spritz** 10

**Prosecco** 7

**Moscato** 6,5

**DIGESTIVI** €

**Limoncello** 7,5

**Caffè del marinaio** 7,5

**Amaro del Capo** 7,5

Sambuca	7,5
Grappa bianca	7,5
Anisetta Meletti	7,5

**BIBITE VINTAGE** €

Chinotto	4
The pech	4
The citron	4
Gassosa	4
Lemonsoda	4
Aranciata	4
Caffè espresso	2.6
Decaffeinato	2.8
Eau (0,75 cl )	5.0
Eau (0,5 cl )	3,5

**BIRRE** €

Moretti 33 cl	4
Nastro Azzurro (peroni) 33 cl	4
Ichnusa 33 cl	4
Uccle Centre 33 cl	4

<b>LES VINS DE NOTRE SOMMELIER</b>	<b>€(V)</b>	<b>€(B)</b>
<b>ROUGE</b>		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> (100% Montepulciano )	6.5	28.0
<b>Rosso Piceno (bio)</b> (montepulciano,sangiovese)		28.0
<b>Rosso Piceno Superiore (bio)</b> (montepulciano,sangiovese)		29.0
<b>San Carro (bio)</b> (merlot,barbera,sangiovese)	6.5	35.2
<b>Lacrima di morro d'alba</b> (lacrima)		30.0
<b>Promitivo di Manduria</b> (primitivo)		38.7
<b>Primitivo del Salento</b> (primitivo)		35.0
<b>Nero d'Avola</b> (nero d'avola )		35.3
<b>Carignano del Sulcis</b> (carignano)		38.7
<b>Chianti classico</b> (sangiovese,cabernet sauvignon,merlot)		40.9
<b>Nobile di Montepulciano</b> (prugnolo gentile,merlot)		56.0
<b>Barbera d'Alba</b> (barbera)		47.3

	€(V)	€(B)
<b>Refosco</b> (refosco dal peduncolo rosso)		38.2
<b>Amarone Valpolicella</b> (corvina,corvinone,rondinella)		67.8
<b>Lambrusco (pétillant)</b> (lambrusco)		24.0
	<i>blanc</i>	
	€(V)	€(B)
<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> (trebbiano)	6.5	23.9
<b>Passerina (bio)</b> (passerina)		24.5
<b>Pecorino (bio)</b> (pecorino)		28.5
<b>Verdicchio (bio)</b> (verdicchio)		26.5
<b>Ribolla Gialla</b> (ribolla gialla)		41.2
<b>Prosecco (pétillant)</b> (glera)	7	30.0
<b>Moscato (pétillant)</b> (moscato)	6,5	22.2
<b>Gewurztraminer</b> (gewurztraminer)		37.9

	<i>Rose</i>	€(V)	€(B)
<b>Cerasuolo d'Abruzzo</b> (montepulciano)		6.5	26.6

	<i>Franciacorta</i>	€(V)	€(B)
<b>Freccianera Brut</b> (blanc) (pétillant) (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)		20	63.9
<b>Freccianera</b> (rose) (pétillant) (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)		20	76.3

	<i>Champagne</i>	€(V)	€(B)
<b>Champagne blanc</b> (pinot noir, pinot meunier, chardonnay )		20	55



# **ALLERGÈNES**

**1= gluten\glutine**

**2= lait\latte**

**3= œufs\uova**

**4= céleri\sedano**

**5= des noisettes\frutta a guscio**

**6= sulfites\solfiti**