

RESTAURANT

LOCANDA

MENU DEL POMERIGGIO MENU MIDI SPÉCIAL (ENTRE 11H-15H)

Primi + Secondi + Piccolo Dolce

Choix d'une entrée du midi (suggestion du chef)

+

Choix d'un plat de résistance du midi (suggestion du chef)

+

Petit dessert du midi (suggestion du chef)

25

Primi & Antipasti

Pomodori Antichi Tomates anciennes (Heirloom) avec pesto de basilic, noix de pins rôtis, et croustillant de fromage parmigiano reggiano	14
Mozzarella di Bufala e Speck Mozzarella de buffle, speck, noix de grenobles sucrées et meclun	15
Insalata di Casa Salade mixte avec tomates cerises, oignons rouges et basilique, vinaigrette maison	9
Ceviche di Pettine U10 Ceviche de pétoncles U10 avec salade de fenouilles et agrumes	16
Polpo alla griglia Pieuvre grillée avec une salade tiède de pommes de terre grelots, tomates cerises rôties et olives vertes siciliennes	19
Zuppa del giorno Soupe du jour	6
Mare e Monti Locanda Crevette géante 6/8 poêlée, saucisse italienne fait maison avec fregula de Sardaigne	16

Pasta

Papardelle ai Funghi Pâtes (longues/larges) faites maison, champignons sauvages, petits pois, surmontée de ricotta, sauce au vin blanc et fond de veau	24
Bucatini Cacio e Pepe Pâtes (longues/trouées), fromage pecorino romano, poivre noir en grain	19
Linguine alla Vongole Pâtes (longues/fines), palourdes, ail, vin blanc parsemée de "pangrattato"	22
Gnocchi Pomodoro Gnocchi faits maison, sauce tomate, basilic frais avec un croustillant de prosciutto	20
Cavatelli Agnello e Rapini Petites pâtes, agneau braisé, rapini, surmonté d'un jaune d'oeuf frit et herbes fraîches	26

Secondi

"Carré" di Agnello con olives Carré d'agneau encroûté d'herbes, pommes de terre grelots confites, surmonté d'une tapenade d'olives vertes siciliennes.	40
Manzo con Funghi e Luegumi Filet mignon grillé, servi avec champignons sauvages, haricots blancs, chou de bruxelles rôti, avec un léger bouillon de champignons	35
Pollo con Polenta del Momento Suprême de volaille poêlé avec tomates séchées, "polenta" du moment	24
Ciotola del Mare Bol de branzino, crevettes, pétoncles, palourdes dans un bouillon de ndjua épicé	32
Pesce del giorno Poisson du jour	-
Ispirazione Quotidiana Inspiration du jour	-