

## LES APÉRITIFS

Les apéritifs maison 15 cl	
Le Spritz (Aperol Prosecco Seltz)	10,00 €
Le Bellini (Nectar de pêche et Prosecco)	10,00 €
Le Rossini (Nectar de fraise et Prosecco)	10,00 €
La Coupe Prosecco Brut Nino	9,00 €
La coupe Prosecco Rosé Nino Franco	9,00 €
Le Spritz Italien à la Bergamote	13,00 €

Les apéritifs italiens 8 cl	
Americano	11,00 €
Negroni	13,00 €
Martini (Blanc, rouge, rosé et dry)	8,00 €
Campari soda	9,00 €
Campari orange	13,00 €
Marsala (œufs ou amandes)	9,00 €

## LES PORTO

Porto Quinta de Infanta 75 cl	Verre 10cl	75 cl
Ruby	8,00 €	49,00 €
White	8,00 €	49,00 €
20 ans d'âge	17,00 €	89,00 €
Vintage	14,00 €	75,00 €

## LES VIANDES

Le Carni - Les viandes - Meats	
<b>Accompagnamenti piccole verdure &amp; patata ratte</b>	
<b>Accompagnements petits légumes &amp; pomme de terre ratte</b>	
<b>Served with sauteed potatoes and vegetables</b>	
<b>Scaloppina alla milanese</b> <i>Escalope de veau à la milanaise : panée</i> <i>Deep fried veal escalope</i>	29,00 €
<b>Osso Buco E Polenta</b> <i>Jarret de veau, polenta</i> <i>Shin of veal with polenta</i>	32,00 €
<b>Scaloppine saltimbocca</b> <i>Escalope de noix de veau jambon de Parme, vin blanc</i> <i>Veal Escalope with Parma ham and white wine sauce</i>	32,00 €
<b>Rognone di vitello scremato alla Senape</b> <i>Rognons de veau flambés au Cognac écrémé à la moutarde</i> <i>Veal kidneys flambeed in brandy, mustard skimmed</i>	29,00 €
<b>Scaloppine Alla Valdostana</b> <i>Noix de veau déglacée au vin blanc, fontina et jambon blanc</i> <i>Veal escalope deglazed in white wine fontina cheese and ham</i>	32,00 €
<b>Filetto di manzo in tagliata alla Fiorentina e roquette (min. 2 pers.)</b> <i>Flet de boeuf grillé, copeaux de parmesan, romarin</i> <i>Beef fillet, parmesan shavings, rosemary</i>	42,00 €/pers
<b>Tartare di filetto di manzo</b> <i>Filet de boeuf tartare</i> <i>Beef fillet tartare</i>	41,00 €

## LES MENUS DE LA CASA

### Le menu de la Casa, servi uniquement le midi

<p>★ <b>Carpaccio di Manzo</b> - <i>Carpaccio de Boeuf - Beef</i> Carpaccio O</p> <p><b>Insalata di mozzarella di bufala e pomodori</b> - <i>Salade</i> Tomates et Mozzarella Bufala - <i>Tomatoes Buffalo</i> Mozzarella</p> <p>★ <b>Lasagne</b> - <i>Lasagna</i> O</p> <p><b>Spaghetti al Pomodoro e Basilico</b> - <i>Spaghetti tomates basilic - Spaghetti with Tomato and Basil</i></p> <p>★ <b>Panna cotta Nature</b> O 2 boules (glaces et sorbets) / 2 scoops (ice creams and sorbets) / 2 palline (gelati e sorbetti)</p>	29,00 €
--	---------

### Le menu Dégustation, servi midi & soir

<p>★ <b>Insalata di polipo</b> - <i>Salade de poulpes - Octopus Salad</i> O</p> <p><b>Carpaccio di Manzo</b> - <i>Carpaccio de Boeuf - Beef</i> Carpaccio</p> <p>★ <b>Raviolacci Ai Porcini</b> - <i>Ravioli aux bolets - Porcini</i> Ravioli O</p> <p><b>Taglierini al Tartufo</b> - <i>Truffles</i></p>	57,00 €
---	---------

<p><b>Entrecote alla griglia Black Angus (2 mois d'affinage, ≈ 300g)</b> <i>Entrecôte grillée Black Angus</i> Black Angus grilled entrecote</p>	39,00 €
<p><b>Filetto di manzo Rossini</b> <i>Filet de boeuf, foie gras frais, truffe noire et sa sauce Périgourdine</i> Beef fillet, foie gras, black truffle, and Perigordian sauce</p>	55,00 €

## LES PIZZAS

Le pizze classiche - Les pizzas classiques - Classics pizzas	
<p><b>Margherita</b> <i>Tomate, mozzarella</i> Tomato, mozzarella</p>	15,00 €
<p><b>Marinara (S.T.G.)</b> <i>Tomates cerises fraîches, sauce tomate, ail, origan</i> Tomato, garlic, oregano</p>	15,00 €
<p><b>Siciliana</b> <i>Tomate, mozzarella, capres, olives</i> Tomato, mozzarella, capers, olives</p>	17,00 €
<p><b>Gorgonzola</b> <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola</i> Tomato, mozzarella, blue cheese</p>	17,00 €
<p><b>Funghi</b> <i>Tomate, mozzarella, champignons</i> Tomato, mozzarella, mushrooms</p>	17,00 €
<p><b>Valdostana</b> <i>Tomate, mozzarella, fontina</i> Tomato, mozzarella, fontina cheese</p>	17,00 €

<p>★ <b>Salmone (label rouge) arrosto &amp; salsa burro &amp; basilico</b></p> <p>○</p> <p><b>Saltimbocca a la romana</b></p> <p>★ <b>Dolce a scelta / Desserts au choix</b></p>	
--	--

<b>Le menu Pizza, servi uniquement le midi</b>	
<p>★ <b>Margherita</b> - Tomate, mozzarella - Tomato, mozzarella</p> <p>○</p> <p><b>Prosciutto</b> - Tomate, mozzarella, jambon - Tomato, mozzarella, ham</p> <p>○</p> <p><b>Prosciutto Funghi</b> - Tomate, mozzarella, jambon, champignons - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</p> <p>○</p> <p><b>Romana</b> - Tomate, mozzarella, anchois - Tomato, mozzarella and anchoies</p> <p>○</p> <p><b>Calabrese</b> - Tomate, mozzarella, salami piquant - Tomato, mozzarella, spicey salami</p> <p>★ <b>Panna cotta al frutti rossi</b> - Panna Cotta aux fruits rouges - Panna Cotta Berries</p> <p>○</p> <p><b>2 palline di gelato o sorbetto</b> - 2 boules de glace ou sorbet - 2 scoops of ice cream or sorbet</p>	19,00 €

<p><b>Prosciutto</b></p> <p>Tomate, mozzarella, jambon</p> <p>Tomato, mozzarella, ham</p>	17,00 €
<p><b>Prosciutto funghi</b></p> <p>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</p> <p>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</p>	19,00 €
<p><b>Romana</b></p> <p>Tomate, mozzarella, anchois</p> <p>Tomato, mozzarella and anchoies</p>	19,00 €
<p><b>Calabrese</b></p> <p>Tomate, mozzarella, salami piquant</p> <p>Tomato, mozzarella, spicey salami</p>	17,00 €
<p><b>Fiorentina Con Ricotta E Spinaci</b></p> <p>Tomate, mozzarella, ricotta, épinards</p> <p>Tomato, mozzarella, ricotta, spinach</p>	19,00 €
<p><b>Capricciosa</b></p> <p>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois</p> <p>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies</p>	19,00 €
<p><b>Quattro formaggi</b></p> <p>Tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan</p> <p>Tomato, four different cheeses</p>	19,00 €
<p><b>Quattro stagioni</b></p> <p>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives</p> <p>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives</p>	19,00 €
<p><b>Vegetariana</b></p> <p>Tomate, mozzarella, poivrons rôtis, aubergines, courgettes</p>	19,00 €

Notre restaurant propose également des [plats à emporter](#).

Notre restaurant propose également des [plats à emporter](#).

## LES ANTIPASTI

Antipasti freddi - Hors-d'œuvre froids - Cold appetizers	Entrée Starter Antipasti freddi	Plat principal Main course Grande Piatto
<b>Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano reggiano</b> Salade roquette, tomates cerises et parmesan. Rucola salad, tomatoes and parmesan cheese	13,00 €	19,00 €
<b>Lardo D' Arnad Toast E Miele</b> Lard d'Arnà servi avec miel et toasts Pork fat from Arnà with honey and toasts	17,00 €	22,00 €
<b>Insalata caprese alla mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</b> Salade, tomates, mozzarella, basilic Salad, mozzarella, tomatoes, basil	17,00 €	22,00 €
<b>Insalata Niçoise</b> Salade, oeuf dur, anchois, thon, pommes de terre, haricot vert, olives, poivron Salad, hard-boiled egg, anchovy, tuna, potato, bean, olives, pepper	19,00 €	23,00 €
<b>Bresaola Con Parmigiano Reggiano E Rucola</b> Viande séchée marinée, parmesan et salade roquette Marinated dried meats, parmesan and rucola salad	21,00 €	24,00 €

<b>Vegetariana</b> Tomate, mozzarella, poivrons rôtis, aubergines, courgettes Tomato, mozzarella, roasted red peppers, eggplants, courgettes	19,00 €
<b>Calzone</b> Tomate, ricotta, mozzarella, jambon, champignons, en chausson Tomato, ricotta, mozzarella, ham, mushrooms, folded	19,00 €
<b>Parmigiano e rucola</b> Tomate, mozzarella, parmesan, salade roquette Tomato, mozzarella, parmesan, rucola salad	19,00 €
<b>Al Tono</b> Thon rouge préparé maison et oignons Tonno rosso e cipolla	23,00 €
<b>Parma</b> Tomate, mozzarella, jambon de Parme Tomato, mozzarella, Parma	21,00 €
<b>Pizza alla Capra e Miele</b> Tomate, crottin de chèvre, mozzarella, miel Tomato, Goat cheese, mozzarella, honey	19,00 €
<b>Burrata</b> Tomate, mozzarella, burrata Tomato, mozzarella, burrata	22,00 €
<b>Calamari</b> Tomate, mozzarella, calamars, ail, persil Tomato, mozzarella, calamari, garlic, parsley	24,00 €
<b>Bresaola</b> Tomate, mozzarella di Buffalo, bresaola, roquette, copeaux de parmesans, huile d'olive citronnée Tomato, mozzarella di Buffalo, bresaola, rocket, parmesan shavings, olive oil with lemon	24,00 €
<b>Bomba calabrese</b> Nduia(pâté de calabrese piquant) mozzarella fleur de lait, sauce calabrese, oignon rouge de Trapani	24,00 €

<b>Carpaccio di manzo marinato, parmigiano reggiano</b> <i>Carpaccio de boeuf mariné, parmesan</i> <i>Marinated beef with parmesan</i>	19,50 €	25,00 €
<b>Prosciutto di parma (24 mesi di affinamento), melone e Burratina</b> <i>Jambon de parme (24 mois d'affinage), melon et burratina</i> <i>Parma ham (24 months of maturing), melon and burratina</i>	21,00 €	28,00 €
<b>Insalata cesar</b> <i>Salade romaine, oeuf, blanc de poulet, parmesan et crouton</i> <i>Salad, egg, chicken breast, parmesan and crouton</i>	19,00 €	24,00 €
<b>Vitello tonnato</b> <i>Carpaccio de veau sauce au thon, câpres et anchois</i> <i>Carpaccio of veal wipes to the tuna capers and anchovy</i>	19,50 €	24,00 €
<b>Tartara di salmone (Label Rouge)</b> <i>Tartare de saumon et son blinis</i> <i>Salmon tartar with blinis</i>	20,00 €	26,00 €
<b>Insalatina di polipo e calamaretti freschi</b> <i>Salade de poulpes et calamars frais, haricots verts, pomme de terre</i> <i>Fresh octopus and calmars salad, green beans and potatoes</i>	21,50 €	28,00 €
<b>Burrata e tartufo nero di Norcia</b> <i>Burrata à la truffe noire de Norcia</i> <i>Burrata with black truffle of norcia</i>	25,00 €	
<b>Burrata Extra</b>	17,00 €	

<i>saucisse calabrese, oignon rouge de Tropea</i> <i>Nduia (spicy calabrese pâté) mozzarella flower of milk, calabrese sausage, red onion of Tropea</i>	24,00 €
<b>Burrata e Tartufo</b> <i>Tomate, mozzarella, burrata et truffe noire / Tomato, mozzarella, burrata and black truffle</i>	32,00 €
<b>Pizza ananas fresco e prosciutto cotto</b> <i>Tomate, mozzarella, ananas frais et jambon cuit / Tomato, mozzarella, fresh pineapple and cooked ham</i>	19,00 €
<b>Pizza al pollo halal</b> <i>Tomate, mozzarella, filet de poulet halal, ail, persil / Tomato, mozzarella, halal chicken fillet, garlic, parsley</i>	25,00 €

#### Le Pizze Bianche Senza Pomodoro - Les Pizzas Blanches Sans Tomate - White Pizzas Without Tomato

<b>Bianca Della Casa</b> <i>Mozzarella, crème fraiche, oeuf, pancetta</i> <i>Mozzarella, cream, egg, pork breast</i>	19,00 €
<b>Bianca Savoiarda</b> <i>Présentée aux Championnats de France par Marco Commazzetto : Mozzarella, pomme de terre, reblochon, oignons, pancetta</i> <i>Mozzarella, potatoes, reblochon cheese, onions, pork breast</i>	19,00 €
<b>Bianca Al Gorgonzola Con Pere E Noci Fresche</b> <i>Mozzarella, poire fraiche, noix et gorgonzola</i> <i>Mozzarella, pear, walnut and gorgonzola</i>	19,00 €

#### Le Pizze Gourmet - Les Pizzas Gourmet

<b>Margherita napoletana extra - Mozzarella a crudo</b> <i>1ère française et 3ème mondiale a être certifiée par ISO Quality Group</i> <i>Tomates cerises fraîches, mozzarella de buffalo campana D.O.P., huile d'olive extra</i>	24,00 €
--	---------

<b>Antipasti caldi - Hors-d'œuvre chauds - Hot appetizers</b>	
<b>Focaccia con aglio e rosmarino (per 2 pers.)</b> Pâton à pizza à l'ail, romarin et huile d'olive (pour 2 pers.) Garlic flavoured pizza bread with rosemary and olive oil (for two persons)	14,00 €
<b>Velute di verdura</b> Velouté de légumes Vegetable veloute	16,00 €
<b>Minestrone alla milanese con crostini</b> Minestrone de légumes avec croûtons Minestrone of vegetables with croutons	16,00 €
<b>Asparagi alla Parmigiana (durante la stagione)</b> Asperges gratinées au four, beurre et parmesan Asparagus browned in the butter and the Parmesan cheese	19,50 €
<b>Melanzane alla siciliana</b> Aubergine grillée, sauce tomate, mozzarella, origan Grilled eggplant, tomato sauce, mozzarella, oregano	23,00 €
<b>Focaccia al prosciutto di parma o speck (per 2 pers.)</b> Focaccia au jambon de parme ou au speck (pour 2 pers.) Focaccia with parma ham or with speck (for 2 pers.)	25,00 €

huile d'olive extra vierge, basilic frais / Tomato, mozzarella bufala campana D.O.P., olive oil, basil	
<b>Al salmone fresco (Label Rouge)</b> Tomate, mozzarella, saumon frais, oignons, capres, crème fraîche Tomato, mozzarella, fresh salmon, onions, capers, cream	23,00 €
<b>Ai porcini, scaglette di parmigiano e rucola</b> Réalisée aux Championnats de France par Davide Commazzetto, qui a remporté la 10ème place Mozzarella, tomate, bolets, copeaux de parmesan, ail, persil, roquette Mozzarella, tomato, boletus mushrooms, parmesan, garlic, parsley, rucola	23,00 €
<b>La Ferme de Mont Roc (Dédiée à Michel &amp; Pierre)</b> Mozzarella, formaggio di montagna, patate, Reblochon, Lardo d'Arnad, cipolle, castagne e miele Mozzarella, fromage de montagne, pomme de terre, reblochon, lard d'Arnad, oignons, châtaigne & miel Mozzarella, montain cheese, potatoes, reblochon, bacon, onions, chestnut & honey	23,00 €

## LE PASTE - LES PÂTES - PASTA

### FRESCHE FATTA IN CASA - FRAÎCHES FAITES MAISON - FRESH AND HOMEMADE PASTA

Tutti i giorni produciamo lasagne, spaghetti, gnocchi di patate, taglierini freschi con uova fresche.

Tous les jours nous produisons nos lasagnes, spaghetti, taglierini et gnocchis de pommes de terre fait maison aux oeufs frais.

Every day we produce our own lasagne, spaghetti, taglierini and potato gnocchi with fresh eggs.

Spaghetti	
<b>Aglione, olio, peperoncino</b> Ail, huile, piments With garlic, oil and chili	19,00 €
<b>Al pomodoro e basilico</b> Tomates et basilic With tomatoes and basil	19,00 €
<b>All'arrabbiata</b> tomate, piment, pecorino with tomatoes, pepper and pecorino	19,00 €
<b>Alla carbonara, sans crème avec jus de boeuf fumé</b>	21,00 €
<b>Al gorgonzola - Gorgonzola</b>	21,00 €
<b>Alla bolognese</b>	22,00 €
<b>Alle vongole veraci fresche</b> Ail, palourdes fraîches With fresh clams, garli	25,00 €

Aux gambas (4 pieces) With prawns (4 pieces)	25,00 €
<b>Pizza Marco</b>  Crema di asparagi, asparagi freschi, mozzarella di bufala, parmigiano e Speck Crème d'asperges, asperges fraîches, mozzarella bufala, parmesan & Speck Cream of asparagus, fresh asparagus, mozzarella bufala, parmesan & speck	26,00 €
<b>Ai Crostacei E Frutti Di Mare</b> Tomate, langoustines, gambas, calamars, moules, palourdes, ail, persil Tomato, calmars, mussels, clams, prawns, crawfish, garlic, parsley	29,00 €
<b>Alle Cappe Sante</b> Tomate, mozzarella, noix de Saint Jacques fraîches, bisque de langoustines Tomato, mozzarella, fresh scallops, scampi bisque	29,00 €
<b>Al tartufo</b> Rabiola tartufata, 2 uova, mozzarella fior di latte e tartufo 2 oeufs, rabiola tartufata, mozzarella, truffe 2 eggs, rabiola tartufata, mozzarella, truffle	35,00 €
<b>Pizza Pensiero a Rossini</b>  <b>(Réalisée au Championnat du monde à Parme par Marco et David : 5e Place)</b> Mozzarella, Porcini, foie gras, Tartufo, Carpaccio di Manzo Mozzarella, Cèpes, Foie gras, Truffles, Carpaccio de Boeuf Mozzarella, Ceps, foie gras, Truffles, Beef carpaccio	45,00 €
<b>Pizza all'aragosta</b> (sur commande Min. 2 pers.)	

## LES RISOTTO & GNOCCHI

Risotto	
<b>Risotto Con Frutti di mare (25 min. de préparation - Min. 2 pers.)</b> Aux fruits de mer (coquilles Saint-Jacques, Langoustines, crevettes) With seafood (Scallops, langoustines, prawns)	32,00 €/pers.
<b>Risotto Al Tartufo Nero (25 min. de préparation - Min. 2 pers.)</b> Risotto aux Truffes Risotto with black Truffles	32,00 €/pers.
<b>Risotto Ai Porcini (25 min. de préparation - Min. 2 pers.)</b> Aux bolets Risotto with porcini mushrooms	29,00 €/pers.

Gnocchi	
<b>Gnocchi di Patate Fatti in Casa . Bolognese O Gorgonzola</b> Gnocchi de pomme de terre faits maison – Sauce bolognese ou gorgonzola Home made potato gnocchi – Bolognese or gorgonzola sauce	24,00 €

Le Paste - Les pâtes - Pastas - Fresche fatta in casa - Fraîches faites maison	
<b>Raviolacci Ai Porcini</b> Ravioli aux bolets et à l'ail Ravioli with garlic, cream and porcini mushrooms	27,00 €
<b>Lasagne Alla Bolognese Fatte In Casa</b>	26,00 €
<b>Taglierini Al Tartufo Di Norcia</b> Taglierini à la truffe noire de Norcia Taglierini with black truffle of Norcia	30,00 €

<b>Pizza al'aragosta</b> (sur commande Min. 2 pers.)	
<b>Homard, Langoustines, moules et palourdes et sa bisque de langoustines</b> Aragosta, scampi, cozze, vongole veraci (su ordinazione Min. 2 pers.) Lobster, langoustines, mussels and clams with scampi bisque (to order Min. 2 pers.)	100.00€/pers.

## LES DESSERTS

Gelati - Glaces italiennes - Ice creams	
<b>Affogato al cafe</b> Glace vanille et café chaud Vanilla ice cream and hot coffee	9,50 €
<b>Coppa Casa Valerio</b> Glace menthe et chocolat, peppermint, chantilly Mint and chocolate ice cream, peppermint, whipped cream	10,00 €
<b>Coppa monte bianco</b> Glace vanille, crème de marrons, chantilly, meringue Vanilla ice cream, chestnut sauce, whipped cream, meringue	10,00 €
<b>Pera Bella Elena</b> Poire, glace vanille, amandes, chocolat chaud Pear, vanilla ice cream, almonds, hot chocolate	10,00 €
<b>Coppa amarena</b> Glace vanille, cerises amarena, chantilly Vanilla and coffee ice cream, amarena cherries, whipped cream	10,00 €
<b>Pesca melba</b> Pêche, glace vanille, gelée de groseille, chantilly Peach, vanilla ice cream, red currant sauce, whipped cream	10,00 €
<b>Dama bianca</b> Glace vanille, chantilly et framboises	10,00 €



## LE POISSON FRAIS

<b>Pesce fresco - Poisson frais - Fresh fish</b> <b>Secondo mercato e i suoi contorni del giorno</b> <b>Accompagnements selon la saison et les plats</b> <b>Sides depending on season and dish</b>	
<b>Spaghetti Tutto Mare</b> <i>Spaghetti aux moules, palourdes, gambas, calamars, langoustines</i> <i>Seafood Spaghetti (mussels, clams, prawns, squids, langoustines)</i>	32,00 €
<b>Polipo all'aglio e salsa ai peperoni</b> <i>Poulpe grillé à l'ail et sauce poivron</i> <i>Grilled Octopus with garlic and red pepper sauce</i>	32,00 €
<b>Calamari Alla Griglia</b> <i>Calamars grillés, Pommes de terre sautées et petits légumes frais</i> <i>Grilled calmars with sauteed potatoes and vegetables</i>	34,00 €
<b>Calamari alla romana</b> <i>Calamars frits, pommes de terre sautées et petits légumes frais</i> <i>Fried Calmars with sauteed potatoes and vegetables</i>	34,00 €
<b>Salmone (label rosso) al forno, salsa basilico</b> <i>Saumon frais roti au four, sauce basilic, Pommes de terre sautées et petits légumes frais</i> <i>Fresh salmon oven roasted served with basil sauce, sauteed potatoes and vegetables</i>	34,00 €

<b>Dama bianca</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i> <i>Vanilla, hot chocolate, whipped cream</i>	10,00 €
<b>Sgroppino</b> <i>Digestif maison recette de la Casa Valerio (min. 2 pers. Prix par pers)</i>	11,00 €
<b>Gelati e sorbetti</b> <i>Vanillé, chocolat, café, menthe fraise, citron fruits rouge noix coco</i>	La pallina 3,50 €
<b>Café liégeois</b> <i>Café, glace café, chantilly</i>	11,00 €
<b>Chocolat liégeois</b> <i>Glace chocolat, coulis de chocolat chaud, chantilly</i>	11,00 €

<b>Pasticceria Fatta in Casa - Pâtisseries faites maison - Home made desserts</b>	
<b>Cafe Gourmand</b> <i>Moelleux au chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brulée</i>	12,50 €
<b>Tartufone al cioccolato fondente</b> <i>Moelleux au chocolat fondant</i> <i>Chocolate fudge</i>	11,00 €
<b>Panna cotta al naturale</b> <i>Panna cotta nature</i> <i>Plain panna cotta</i>	8,00 €
<b>Panna cotta al frutti rossi</b> <i>Aux fruits rouges</i> <i>Berries</i>	10,00 €
<b>Panna cotta Limoncello</b>	11,00 €
<b>Panna cotta Amarene Chantilly</b> <i>Cherry whipped cream</i>	11,00 €
<b>Tiramisu della casa</b>	11,00 €
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	11,00 €
<b>Irish coffee</b>	12,00 €