



Antipastis



Avant de goûter à nos plats italiens, notre chef vous invite à déguster ses **antipasti** !

Velouté de courge et parmesan / 9 €

Burrata et ses légumes grillés / 15 €

Vitello tonnato fines tranches de veau vapeur, crème de thon et câpres / 18 €

Parmigiana d'aubergines sur son lit de roquette / 12 €

Carpaccio de thon fumé / 18 €

Rustico, plateau de charcuteries, fromages et légumes / 18 €

Poulpe grillé et sa purée de fèves / 15 €

Petite grillade royale de la mer : poulpes, crevettes et calamars / 35 €

Primi piatti



Tous nos plats italiens sont élaborés à partir de **produits frais**.

Spaghetti Scoglio aux fruits de mer / 25 €

Orrecchiette Citemmuerte aux brocolis, anchois, câpres et piment / 13 €

Gnocchi au gorgonzola et pesto maison Il Vicoletto / 28 €

Ravioli en sauce tomate et parmesan / 15 €

Maccheroni aux boulettes de viande de bœuf en sauce tomate / 18 €

Spaghetti Epifani aux oeufs, à la truffe noire, au parmesan / 18 €

Penne Puttanesca : sauce tomate, olives, câpres, anchois et piment / 13 €

Risotto aux asperges et au gorgonzola / 18 €

Secondi piatti



Tagliata de rumsteck accompagné de légumes grillés / 30 €

Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de pommes de terre nouvelles / 30 €

Timballo Milanese escalope de veau, purée de pommes de terre gratinées à la mozzarella / 28 €

Fritto Misto fritures de crevettes, calamars et langoustines / 30 €

Mi-cuit de thon aux sésames accompagné de sa julienne de légumes / 28 €

Polipo « in umido » poulpe entier à la sauce napolitaine et pommes de terre, tomates, olives et câpres / 28 €

Accompagnement ou supplément 5 € (frites, salade, pommes-de-terre au four, légumes du jour)