

Salades Repas

<i>Romana</i>	12,50€
Salade de pâtes Trofie, tomates confites, speck, copeaux de parmesan, pignons de pin grillés, pesto	
<i>Campagnola</i>	12,50€
Salade, lardons, pomme de terre, croûtons, tomates, œuf poché	
<i>Burrata</i>	13,00€
Tomates fraîches, burrata, salade, copeaux de parmesan, pesto	
<i>Toscane</i>	13,00€
Salade, poulet mariné, œuf poché, tomates, mozzarella pannée, noisettes de polenta, galette de maïs	
<i>Salade haricots fond d'artichaut et foie gras</i>	15,00€
Haricots verts, fond d'artichaut, magret fumé, foie gras poêlé et crème balsamique	
<i>Salade gambas et St-Jacques</i>	15,50€
Gambas & Saint-Jacques snackées, saumon, moules marinées	

Entrées

<i>Vélouté de potiron</i>	Petites ravioles de fromage, brisures de châtaignes	10,00€
<i>Soupe minestrone et petits légumes</i>	Crème de champignons et truffes (Tuber Aestivum)	10,00€
<i>Carpaccio de bœuf</i>	Simple 10,00€ Double	18,00€
Fine tranche de bœuf cru, pesto, citron et copeaux de parmesan		
Saucissons	à consommer sur place ou à emporter - Prix à la pièce	8,90€
Saucisson au poivre <i>***</i> Saucisson aux herbes <i>***</i> Saucisson myrtilles		

Patés corses	180 g - à consommer sur place ou à emporter - Prix à la pièce	8,90€
Paté figatelli <i>***</i> Paté figatelli et châtaigne <i>***</i> Paté de sanglier		
Paté de campagne à l'eau de vie <i>***</i> Paté de campagne aux herbes du maquis		

Planchas *Authentiques produits d'Italie et de Corse*

<i>Planché de charcuterie</i>	14,50€
Fouet catalan, saucisson aux herbes, lonzo, jambon sec, coppa, figatelli, schiacciata piccante et mortadelle	
<i>Planché de fromages</i>	14,50€
Gorgonzola, pecorino, maccagno, duca di urbino, formagio al peperoncino	
<i>Planchés duo (charcuterie & fromages)</i>	14,50€
Fouet catalan, saucisson aux herbes, lonzo, jambon sec, coppa, figatelli, schiacciata piccante, mortadelle, gorgonzola et macagno	
<i>Planché d'antipasti</i>	14,50€
Roulé involtini, cœur d'artichaut, champignons, poivrons farcis au thon figes fraîches, olives et jambon cru	

Bruschetta - Buns *Accompagné de salade*

<i>Bruschetta Polonini</i>	12,90€
Poulet mariné, parmesan, tomates confites, roquette	
<i>Bruschetta Parma</i>	
Sauce tomate, olives, tomates, jambon de Parme, parmesan	
<i>Buns Del Pescator</i>	
Pain BUNS, saumon fumé, ricotta aux herbes, galette de pomme de terre, parmesan	
<i>Buns De Cesario</i>	
Pain BUNS, caponata, spianata grillée, tomates rondelles, parmesan	
<i>Buns bolognais</i>	
Pain BUNS mortadelle, mozzarella, tomates séchées, pesto-rouge	

Viandes *Accompagnées de pâtes sautées aux légumes grillés*

<i>Oreille d'éléphant</i> (Escalope milanaise) - 220 gr	16,50€
Escalope de veau panée, chapelure, parmesan, sauce tomate, dés de jambon, champignons	
<i>Bœuf Marco polo</i> - 250 gr	20,00€
Filet de bœuf mariné cuit à la plancha	

Gratin & Lasagnes 13,50€

Gratin de gnocchi Sauce béchamel, dés de jambon, fèves, emmental râpé

Lasagne de poissons Épinard à la béchamel, pâte lasagne, saumon, moules, sauce tomate, emmental

Lasagne de légumes grillés Épinard à la béchamel, pâte lasagne, sauce tomate, emmental, courgettes, aubergines et poivrons grillés

Lasagne classic Bolognaise, sauce crème, pâte lasagne, emmental

Glaces

<i>Chocolat liégeois</i>	6,50€
2 boules chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly	
<i>Café liégeois</i>	6,50€
2 boules cafés, sauce caramel beurre sale, amandes grillées, chantilly	
<i>Dame blanche</i>	6,50€
2 boules vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly	
<i>Poire belle Hélène</i>	7,00€
2 boules vanille, poire fruit, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly	
<i>Pêche Melba ou fraise Melba</i>	7,00€
2 boules vanille, pêche fruit, coulis de framboise, amandes grillées, chantilly	
<i>Bounty</i>	7,00€
1 boule banane chocolat, 1 boule coco, 1 chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly	
<i>Amarena</i>	8,50€
1 boule stracciatella, 2 boules Amarena, cerises Amarena, meringue, amandes grillées, chantilly	
<i>Agsuma</i>	8,50€
1 boule citron, 1 boule pamplemousse, 1 boule mandarine, limoncello, chantilly	
<i>Colonel</i>	8,00€
2 boules citron, vodka	
<i>Gina</i>	9,00€
1 boule tiramisu, 1 boule stracciatella, 1 boule amarena, amaretti, amarena au sirop, chantilly	
<i>Copa de la mama</i>	8,00€
1 boule pistache, 1 boule confiture de lait, 1 boule rhum raisin, meringue, amandes grillées, chantilly	
<i>Dijon mi amor</i>	8,50€
1 boule cassis, 1 boule pain d'épices, 1 boule vanille, crème de cassis, amandes grillées, chantilly	
<i>L'île verte</i>	8,00€
2 boules menthe chocolat, get 27	
<i>Coupe 1 boule</i>	2,50€
<i>Coupe 2 boules</i>	4,00€
<i>Coupe 3 boules</i>	6,00€
<i>Supplément chantilly</i>	1,00€

Parfum au choix :

Glace : vanille, chocolat, café, coco, pain d'épices, confiture de lait, pistache de Sicile, tiramisu, amarena, rhum raisins, stracciatella, bulgare groseille, menthe chocolat, banane chocolat
Sorbet : citron, fraise, framboise, pamplemousse rose, mandarine, passion, cassis, ananas, pomme façon tatin, pêches de vigne



Pâtes

1 - Choisissez vos pâtes

Pappardelles *Trofie* *Linguine*

2 - Choisissez votre sauce

<i>Pesto</i> : huile d'olive, pignons, parmesan, basilic	10,00€
<i>Verdura</i> : sauce ratatouille avec olive noire	11,00€
<i>Carbonara</i> : pancetta, crème, jaune d'œuf	11,00€
<i>Bolognaise</i> : viande hachée, sauce tomate	11,00€
<i>4 fromages</i> : chèvre frais, gorgonzola, emmental, parmesan	11,00€
<i>Aux sardines</i> : sardines, tomates, poivrons, olives, câpres	11,00€
<i>Neptuna</i> : poulet, fèves, jambon sec, seiches, moules, jus de rôti crémé	12,00€
<i>Creolo</i> : noix de cajou et porc confis BBQ	12,00€
<i>Linguine aux boulettes de veau</i> : Herbes fraîches, pignons raisins et sauce tomate	14,50€
<i>Gambas Sauce vierge</i>	15,00€
<i>Spaghettis à l'encre de seiche</i> : Saint-Jacques & gambas	15,50€

Les pâtes farcies 13,50€

Tortelli aux asperges :

farce aux asperges vertes, sauce huile d'olives, tomates séchées, amandes grillées

Treccine piacentine :

(pâtes aux épinards et ricotta) sauce florentine et jambon sec grillé

Tortelli au saumon : farce au saumon fumé, beurre blanc

Ravioles farcies : Pâtes farcies aux truffes sauce crème poulet gratiné au peccorino truffé 16,50€

Ravioles farcies au foie gras : Pâtes farcies au foie gras, pointes d'asperges vertes, jus de rôti crémé 16,50€

Risotto

Légumes 12,50€
Riz arborio, parmesan, bouillon, courgettes, aubergines, tomates, poivrons

Asperges poulet 13,50€
Riz arborio, parmesan, crème, poulet, pointes d'asperges vertes

Risotto fruits de mer 14,00€
Riz arborio, bouillon, cocktail de fruits de mer, parmesan

Poisson *Accompagné d'une poelée de légumes*

Dos de cabillaud sauce vierge aux mendiants 16,50€

Desserts

<i>Petite assiette de fromage</i>	7,50€
<i>Fromage blanc</i>	4,00€
Nature, salé, sucré, coulis au choix*...	
<i>Mousse chocolat</i>	5,00€
<i>Crème brûlée</i>	6,00€
<i>Tarte du jour</i>	5,50€
<i>Tiramisu</i>	6,00€
<i>Italian cheese cake</i>	6,00€
<i>Pana cotta</i> coulis aux choix	5,00€
Caramel, chocolat, fruits rouges, exotique	
<i>Pana cotta</i>	6,00€
Amarena Amaretti	
<i>Pana cotta</i>	6,00€
Citron & miette de crumble	
<i>Mel y mato</i>	6,00€
Fromage blanc, miel, mélange de fruits secs (amandes, noisettes, raisins et pruneaux)	
<i>Pavlova de saison</i>	6,50€
Hiver : meringue, chantilly, mendiants, caramel beurre salé	
Été : meringue, chantilly et fruits rouges	
<i>Café gourmand</i>	7,50€
Selon l'humeur du chef	

12,90€

Formule Midi LE VESPA

plat du jour + dessert du jour
Du lundi au samedi
sauf les jours fériés

8,50€

Menu Bambino

Trofie à la bolognaise
2 boules glacées au choix
Sirop à l'eau au choix

Vino Bianco

		Verre	50 cl	Bouteille
SICILE	INZOLIA «Motyum»	4,50	15,00	22,00
PIEMONTE	MOSCATO d'ASTI (Frizzante)			25,00
OMBRIE	ORVIETO «Sferracavallo»			26,00
MARCHES	FALERIO COLLI ASCOLANI (bio)			26,00
ARDÈCHE	CHARDONNAY LOUIS LATOUR	5,00	18,00	26,00
ROMAGNE	PINOT GRIGGIO ALTO MINCIO	5,50	18,00	26,00
BOURGOGNE	ST-VÉLAN - DOM. DU PARADIS	5,50	18,00	26,00
BOURGOGNE	PETIT CHABLIS - DOM. BROCARD	6,00	20,00	29,00

Vino Rosato

VENETIE	CHIARETTO BARDOLINO	5,00	16,50	26,00
SICILE	ROSATO «Motyum»			25,00
PROVENCE	CLOS DES CROSTES	4,50	16,50	25,00

Vino Rosso

		Verre	50 cl	Bouteille
ABRUZZES	MONTEPULCIANO ABRUZZO	4,50	14,00	20,00
TOSCANE	CHIANTI (BIO)	5,50	17,50	26,00
PINOT NOIR	RAVIVE DIVINE	5,50	18,00	26,00
SICILE	NERO D'AVOLA			26,00
SALANTO	NEGRO AMARO SALENTO			26,00
POUILLES	PRIMITIVO DEL TARANTINO			26,00
MARCHES	SANGIOVESE POLESIO			29,00
VENETIE	VALPOLICELLA			29,00
MARCHES	LACRIMA MORRO ALBA			29,00
SARDAIGNE	MONICA DI SARDEGNA «Insula»			29,00
BOURGOGNE	HAUTES-CÔTES DE NUITS	6,00	21,00	33,00
BOURGOGNE	MARSANNAY CUVÉ VIEILLES VIGNES	6,50	23,00	35,00
PIEMONTE	BARBERA DEL MONFERRATO			36,00
TOSCANE	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO			39,00



Café Richard

Expresso	1,70
Ristretto	1,70
Machiatto	3,60
Cappuccino	3,60
Café viennois	3,60
Irish coffee	7,60
Thé et infusion	3,80

Prix en Euro - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération