

## ENTREES FROIDES

---

<b>PIADINA AL LARD DE COLLONATA</b>	9.00
<b>VERRINE DE SCAMPI ET CROQUANT DE CELERI</b>	13.00
<b>CAPRESE CAMPANA</b> <i>Bufala, tomate cerise et basilic</i>	14.50
<b>CARPACCIO DE VEAU</b> <i>Chanterelles, poire en lamelles, noix et écaillés de parmesan</i>	15.50
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> <i>Rucola et écaillés de parmesan</i>	15.00
<b>ANTIPASTO CAVALLI ET PIADINA</b> <i>Sélection de charcuterie maison et fromages</i>	17.00
<b>DEGUSTATION DE BRUSCHETTA</b>	13.00
<b>PULPE IN PINZIMONIO</b>	14.50
<b>DEGUSTATION DE CARPACCIO MAISON</b>	22.50
<b>ASSIETTE DE JAMBON DE PARME ET MELON</b>	16.00

## ENTREES CHAUDES

---

<b>MOULES "BELLE GROSSEUR" GRATINEES (6 PIECES)</b>	14.00
<b>ESCARGOTS MAITRE D'HOTEL (6 PIECES)</b>	9.00
<b>FRITURE "MARE"</b>	16.00
<b>PETITES BROCHETTES CAPRETTO GRILLEES</b>	15.50
<b>FRITURE VEGETARIENNE</b> <i>Fleur de courgette, mozzarella panée, panzerottini et légumes</i>	13.00

## NOS SALADES

---

<b>INSALATA CHEVRE CHAUD</b> <i>Iceberg, trévis, chèvre en brusquette et lard fumé</i>	14.50
<b>INSALATA VEGETARIENNE</b> <i>Iceberg, trévis, aubergine, courgette, rucola, parmesan</i>	14.00
<b>INSALATA PAYSANNE</b> <i>Iceberg, trévis, croûtons de pain, lard, champignons, œuf poêlé</i>	14.50
<b>INSALATA EXOTIQUE</b> <i>Iceberg, trévis, avocat, pomme Golden, ananas et gambas in tempura, vinaigre exotique</i>	16.00
<b>INSALATA SOLEIL</b> <i>Iceberg, trévis, filet de poulet, rucola, tomate cerise et chips de crevettes, vinaigre balsamique</i>	15.00
<b>INSALATA DU CHEF</b> <i>Julienne de fenouil, orange, rucola, feta, menthe, carpaccio d'espadon, vinaigre de cidre</i>	17.00

