

ENTREES

POLENTA PECORINO   3.45€

Polenta crémeuse au pecorino.

SOUPE POTIMARRON ET NOISETTES    3.45€

Pleine de potimarron, avec une touche de noisette, cette soupe est le cri de l'hiver !

SALADE LENTILLES    3.45€

Lentilles corail avec des tomates confites, des olives noires, raisins secs, menthe fraîche et sa vinaigrette.

ENTRÉE DU MOMENT  3.45€

Selon les produits de saison.

PLATS

LASAGNES BOLOGNESE  7.95€

Lasagne traditionnelle avec une sauce bolognaise, des pâtes sans gluten faites maison, de la béchamel et du parmesan.

LASAGNES VÉGÉTARIENNES   7.95€

Avec des légumes du moment, des pâtes sans gluten faites maison, de la béchamel et du parmesan.

PENNE RIGATE ALLA GENOVESE   7.95€

Des penne rigate sans gluten avec notre pesto maison au basilic.

PENNE RIGATE ALLA TARTUFFO   7.95€

Des penne rigate sans gluten avec une sauce aux truffes et au parmesan.

RISOTTO CALABRIA  7.95€

Dés de chorizo avec des tomates séchées de Calabre infusées à l'origan.

RISOTTO VIA MILANO   7.95€

Risotto à la mode de Milan avec des poireaux de la mozzarella et du poivre de sichuan.

PLAT DU JOUR & SALADE DU JOUR  7.95€

Plat selon les produits du marché.

FORMULES

10.95€

Entrée ou dessert + plat + eau plate ou pétillante

13.95€

Entrée + plat + dessert + eau plate ou pétillante

**SUR PLACE OU À EMPORTER
(CONSIGNE DE 1€ PAR BOCAL)**

 **SANS GLUTEN**

 **VÉGÉTARIEN**

 **SANS LACTOSE**

DESSERTS

TIRAMISU   3.45€

Une mousse de mascarpone légère et crémeuse avec des boudoirs faits maison imbibés de café et saupoudrés de cacao.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR    3.45€

Une mousse légère et intense faite avec du chocolat noir 70%.

GRAINES DE CHIA    3.45€

Des graines de chia infusées dans du lait de coco avec un coulis de mangue et fruit de la passion.

CRUMBLE AUX FRUITS    3.45€

Aux fruits de saison.

GÂTEAUX & BISCUITS FAIT MAISON à partir de 0.50 €

BOISSONS

JUS VIVOTTO 33cl 3.25€

VIN 25cl 3.80€

SODA 27.5cl 2.90€

BIÈRE 33cl 3.30€

CAFÉ 1.80€

BIÈRE PREMIUM 33cl 4.80€