

## TARIFS A EMPORTER

### ENTREES :

<b>Salumi</b>	7.00€
Assortiments de charcuteries	
<b>Pannelle et mayonnaise à la truffe *vg*</b>	7.00€
Frites à la farine de pois chiche , mayonnaise à la truffe	
<b>Burrata au pesto *vg*</b>	7.50€
Burrata 125gr, tomates cerises, huile d'olive au Basilic, pesto maison	
<b>Burratruffe *vg*</b>	8.00 €
Burrata 125gr truffe blanche, tapenade de truffe	
<b>Salumi e Formaggi</b>	8.50 €
Assortiment de charcuteries et fromages	
<b>SALADES :</b>	
<b>Caprino Parma</b>	16 €
Mesclun, tomates cerises, Jambon de Parme, fromage de chèvre Piémontais, miel, pignons grillés, olives Taggiasche, gressins au romarin	
<b>Bresaola e Burrata</b>	17 €
Mesclun, tomates cerises, Bresaola Punta d'Anca, burrata 125gr, pesto maison, olives taggiasche, gressins au romarin	
<b>La Tartufata</b>	18 €
Mesclun, tomates cerises, Mortadelle à la truffe Burrata truffée, tapenade de truffe, olives Taggiasche, gressins au romarin	

### PLATS : **\*\* (supplément burrata et pesto 4€) \*\***

<b>Plat du jour</b>	10.90 €
<b>Gnocchi sauce tomate Basilic *vg*</b>	10.90 €
Gnocchi frais sauce tomate basilic maison	
<b>Spaghetti alla chittara *vg*</b>	12.00 €
Spaghetti frais « cordes de guitare » crème de courgettes maison, pignons grillés	
<b>Pasta du jour</b>	12.00 €
Sélection de pâtes fraîches, sauce maison selon humeur du chef	
<b>Ravioli crème de Gorgonzola</b>	16.00 €
Ravioli frais à la bourrache, sauce Gorgonzola maison , éclats de noix	
<b>Fettuccine al tartufo</b>	16.50 €
Fettuccine fraîches, crème truffée , burrata à la truffe	
<b>Tartare AMICI</b>	16 €
Tartare de bœuf aux couteaux, pesto maison, copeaux de Grana, câpres, cornichons, accompagné de Pannelle (frites à la farine de pois chiches)	
<b>Tartatruffe</b>	18 €
Tartare de bœuf aux couteaux, huile d'olive basilic, tapenade truffée, mayonnaise à la truffe , accompagné de panelle sicilienne	