

FRANÇAIS

Menu



**ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ÉVENTUELS SONT
A COMMUNIQUER AU PERSONNEL DE SALLE AVANT L'ORDINATION**



ENTRÉES

PLATS FROIDS

ENTRÉES

TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €

Piadina typique de la Romagne, Charcuterie mixte, Pecorino, Squacquerone, Échalote à l'huile

G/K/N/L/S/F

PIADINA ROMAGNOLA • 2 €

Piadina typique de la Romagne

G/K/N/L/S/F

PIADINA FARCITA

1 GOÛT • 6 €

2 GOÛT • 7 €

3 GOÛT • 8 €

Piadina typique de la Romagne farcie au choix de: Jambon cru, Coppa, Salame, Mortadelle, Pecorino, Squacquerone

G/K/N/L/S/F

SCALOGNO • 3 €

Echalote Romagnole à l'huile de notre production

PLATS FROIDS

BUFALA'S BURGER • 13 €

Burger alla Curcuma et au pavot farci de Mozzarella de Buffle, Tomates séchées, sauce au Houmous, Epinards frais et noisettes grillées

F/G/U/K/L/M/N

CAPRESE • 6 €

Plat frais avec Mozzarella, Tomate et Origan

L

PROSCIUTTO E MELONE • 8 €

Plat frais avec Jambon Cru et Melon

SFERE DI PARMIGIANO • 9 €

Boules de Parmesan avec roselline de Jambon cru et purée de Pommes et de Miel

G/L

VITELLO TONNATO • 14 €

Sélection de Veau en sauce au Thon

L/N/U/A



PLATS DE PÂTES

*toutes les pâtes sont faites à la main et strictement roulées
avec le rouleau à pâtisserie de Davide*

TAGLIATELLE • 8 €

*Tagliatelle typique de la Romagne :
Pâtes fraîches en rubans*

U/G

• *Burro e Salvia* (Beurre et Sauge) *L*

• *Ragù bolognese* (Sauce Bolognaise) *S*

• *Panna e Salsiccia* (Crème et Saucisse) *L*

• *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo* (Saucisse, échalote et vin Sangiovese romagnolo)

• *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli* *L/F*
(Crème, épinards, Jambon et Pignons)

• *Sinfonia di Verdure* *S*
(Symphonie de Légumes)

CIUFELLI • 8 €

*Pâtes fraîches courtes
typiques du Molise*

U/G

CAPPELLACCI • 10 €

*Cappellacci typique de Luna sul Trebbio :
Pâtes vertes fraîches au fromage Robiola,
fromage Ricotta et Bacon fumé*

U/G/L

ORECCHIONI • 9 €

*Orecchioni typique de la Romagne: Pâtes
fraîches farcies au fromage Ricotta et épinards*

U/G/L

SPAGHETTONI • 8 €

*Spaghetti dünn "wie Gitarrensaiten"
ohne Eier im Teig*

G



PLATS DE RESISTANCE GARNITURES

COTOLETTA IMPANATA • 12 €

Notre Côtelette de Poulet avec Frites

U/G/L

CONIGLIO ROLLÉ • 16 €

*Rouleau de Lapin aux Asperges
avec garniture de Légumes*

PICANHA • 17 €

*Coupe de Bœuf avec sauce aux Fruits Rouges
avec garniture de Légumes*

SPIEDINI DI POLLO • 15 € CON MELE E SPECK

*Cuisses de Poulet avec Pomme "Granny Smith" et
Lard fumé avec garniture de Légumes*

GARNITURES

PATATE FRITTE • 5 €

Frites

G/L/U

CONTORNO AL FORNO • 5 €

Sélection de Légumes de saison cuits au four

INSALATA MISTA • 5 €

Salade de Tomates, Laitue et Carottes

INSALATA RICCA • 8 €

Insalata mista avec Thon et Mozzarelline

L

JUSTE POUR LE DÎNER

GRILLÉ

MISTO AI FERRI • 17 €

Viande grillée mélangée: Pancetta (bacon), Castrato (Viande de mouton), Costola (Côtes de porc) et Salsiccia (Saucisse) avec garniture de Légumes

*- variantes de Castrato + 1 €
(Viande de mouton)*

BRACIOLONE • 16 €

Coupe unique de Lonza et Bacon de Porc avec garniture de Légumes

FIorentina • 24 € 0,5 / 0,6 kg

Florentine avec garniture de Légumes

COUVERT • 1€



faits maison

DOLCE DEL GIORNO • 5 €

Dessert du jour à Fantaisie de la Cuisine

U/G/L/F

CREMA CATALANA • 5 €

Crème Brûlée

U/L

**PANNA COTTA • 5 €
AI FRUTTI DI BOSCO**

Panna cotta aux Fruits des Bois

L

FREDDO AL CAFFÈ • 5 €

"Semifreddo": dessert glacé avec Caffè

U/G/L

MERINGATA • 5 €

"Semifreddo": dessert glacé avec Meringue

U/L

NUTELLOSO • 5 €

"Semifreddo": dessert glacé avec Nutella

U/L/F

NOS CRÈMES SUCRÉES

SORBETTO AL CAFFÈ • 3,50 €

Crème froide au Café

SORBETTO ALLA NOCCIOLA • 4,50 €

Crème froide au Noisette

F

SORBETTO AL MARACUJA • 4,50 €

Crème froide au Maracuja

U/L/F/D

LISTE DES ALLERGÈNES

G) = CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN: à savoir : blé (épeautre et blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits dérivés, sauf : a) sirops de glucose à base de blé, y compris dextrose; b) maltodextrines à base de blé; c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.

C) CRUSTACÉS et produits à base de crustacés.

U) ŒUFS et produits à base d'œufs.

P) POISSON et produits à base de poisson, sauf : a) gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) gélatine ou colle de poisson utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

R) CACAHUÈTE et produits à base d'arachides.

K) SOJA et produits à base de soja, sauf : a) huile et graisse de soja raffinées; b) tocophérols mélangés naturels (E306), tocophérol D-alpha naturel, tocophérol acétate D-alpha naturel, tocophérol succinate D-alpha naturel à base de soja; c) huiles végétales dérivées de phytostérols et de phytostérols esters à base de soja; d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.

L) LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose), sauf : a) lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole; b) lactol.

F) FRUITS À COQUE: C'est-à-dire : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix d'acabas (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangexceenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletsia*, *Pistacia* (*Pistacia*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et leurs produits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.

S) CÉLERI et des produits à base de céleri.

N) MOUTARDE et des produits à base de moutarde.

M) GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame.

A) ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total à calculer pour les produits proposés prêts à la consommation ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants.

B) LUPIN et des produits à base de lupin.

H) MOLLUSQUES et produits à base de mollusques.

VEUILLEZ INFORMER LES CLIENTS QUE POUR PLUS DE COMMODITÉ ET DE COMMODITÉ, VOUS TROUVEREZ À CÔTÉ DE CHAQUE PORTÉE L'INDICATION AVEC LA LETTRE DE RÉFÉRENCE AUX ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS CE PLAT.