



Saveurs à partager
autour d'un verre,
découvrez nos antipasti - 14€

Fritto misto de fruits de mer et sa sauce citronnée
Mixed fried seafood with lemon sauce

Burrata du Tarn (+4€)
Burrata from the Tarn (+€4)

Stracciatella et pain pita
Stracciatella with pita bread

Focaccia tomates et jambon à la truffe
Tomato focaccia with truffle ham

Le trio de tartinables
(olives Kalamata, tomates rôties, aubergines fumées)

Trio of spreads
(*Kalamata olives, roasted tomatoes, smoked aubergines*)

L'assiette de charcuterie et fromage italien (+8€)
Italian cured meats and cheese platter (+€8)





Entrée – plat ou plat -dessert : 29€

Entrée – plat -dessert : 35€

Insalata

Tomates à l'ancienne, basilic, burrata, huile d'olive
Heirloom tomatoes, basil, burrata, olive oil

Crevettes, agrumes, vinaigrette citronnée
Shrimps, citrus fruits, lemon vinaigrette

Salade gnocchis, boule de mozzarella, tomates cerises et pesto
Gnocchi salad with mozzarella, cherry tomatoes, and pesto

Piatti Pincipali

Vitello tonnato et sa salade croquante
Vitello tonnato with crunchy salad

Escalope milanaise et linguines à la tomate
Milanese-style escalope and linguine with tomato

Pasta :

Arrabiata, sauce tomate, piment oiseau et ail
Arrabiata, tomato sauce, bird's eye pepper and garlic

Cacio e pepe, crème au poivre noir et parmesan
Cacio e pepe, black pepper and parmesan cream

Pappardelle rustica, champignon poêlés et crème de truffe
Pappardelle rustica, pan-fried mushrooms and truffle cream

Lasagne du moment
Lasagna of the day

Dolce

Tiramisu
Tiramisu

Panna cotta
Panna cotta

Semi freddo
Semi-freddo

Glaces artisanales du Tarn
Artisanal ice creams from the Tarn

