**Nos plats du jours**

**du Lundi 4 mai**

**au vendredi 7 mai 2020**

**Lundi 4 mai**

Assiette de roastbeef froid, sauce tartare et frites 18.50

**Mardi 5 mai**

Scalopines de veau au Marsala et tagliatelles 18.50

**Mercredi 6 mai**

Milanaise de veau et penne diavola 18.50

**Jeudi 7 mai**

Emincé de poulet aux champignons et riz blanc18.50

**Vendredi 8 mai**

Assiette de roastbeef froid, sauce tartare et frites18.50

**En entrée**

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di bufala 12.-

Salade mêlée (salade, tomates cherry, mais et carotte)

Sauce au vinaigre balsamique 7.-

Salade de chèvre rôtie au miel, sauce au vinaigre balsamique 17.-

**En plats**

Gambas sautées à la provençale et coriandre, poêlée de légumes 25

Suprême de volaille, beurre « café de Paris », poêlée de légumes 20.-

Salade Emiliana 23.-

(Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry et salade)

Assiette de roastbeef froid, sauce tartare et frites 20.-

**Les Pâtes**

Spaghetti – tagliatelles – Penne - linguine

**Les sauces «sans gluten»**

***Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d’infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension***

Napoletana *(tomate, basilic et ail)*  15.-

Arrabbiata *(tomate, piment et ail)*  15.-

Carbonara *(sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)* 20.-

Au Saumon *(crème et saumon fumé***\****)* 22.-

Au Gorgonzola *(crème et Gorgonzola)*  21.-

**Les autres sauces**

Diavola *(crème et tomate)* 16.-

Bolognese *(tomate et viande de Bœuf)*  20.-

A la crème de Truffe \* 22.-

Aux morilles *(crème et Morilles)* 24.-

Lasagne al forno 20.-

Linguine à la Norma *(aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)* 19.-

Tagliatelles Da Carlo *(safran, champignons et jambon)* 22.-

**\* Gnocchi**

Gorgonzola 20.- Diavola 20.- Bolognese 20.-

**Desserts**

Tiramisu 7.-Pizza au Nutella \* 10.-

Salade de fruits frais 7.-

Mousse au chocolat 7.-

*Notre chef Pizzaiolo* ***Daniele Maresca*** *vous propose la carte suivante :*

**Les pizzas « classique »**

Margherita *tomate, mozzarella, basilic*  13.-

Bufalina *tomate «San Marzano », Bufala DOP, basilic* 17.-

Regina *tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic* 17.5

Napoletana *tomate, mozzarella, anchois, câpres*  17.-

Siciliana *tomate, mozzarella, jambon, œufs dur* 17.-

Romana *tomate, mozzarella, jambon, champignons*  17.-

Giardiniera *tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes* 17.5

Pulcinella ***(pizza repliée)*** *ricotta, salami piquant, mozzarella fumée* 18.-

Capricciosa *tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives* 18.-

Orientale *tomate, mozzarella, oignons rouges et merguez*  18.-

Calabrese *tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic* 18.-

Pugliese *tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic* 18.-

4 Stagioni *tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, ricotta* 18.-

Calzone *tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet* 18.-

Rustica *tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant* 18.-

**Les pizzas « gourmet »**

Milanaise *mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola*  18.-

4 Fromages *mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan, crème* 18.-

Alessandro *tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry*  18.-

Valtellina *tomate, mozzarella, Bresaola, parmesan, rucola*  18.-

Primavera *tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola* 18.-

Straciatella *tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan* 20.-

**Pizza sans gluten : supplément de 5 frs**