

Nos Suggestions Hivernales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Capesante "il Forno"	14,50€
<i>Saint-Jacques façon "il Forno", servies en Coquille, Petits Légumes en Julienne, Fenouil, Fruits de Mer et Crème de Prosecco</i>	
"Crostini con Uova Strapazzate e Salmone affumicato"	14,90€
<i>Toast aux Œufs brouillés, Ciboulette, Saumon fumé, Perles de Citron et Poivre</i>	
"Gamberi alla Rossini"	17,50€
<i>Scampis en Sauce, Petit Toast brioché, Foies gras et Carpaccio de truffe d'Italie</i>	

Les Plats

"Cotechino in crosta con Enticchie"	18,50€
<i>Saucisse de Couenne de Modène en Croute, lentilles vertes du Puy, Sauce Moutarde et Estragon</i>	
"Petto d'Anatra con Fichi e Miele"	23,50€
<i>Magret de Canard aux Fiches et au Miel, Salade de Fenouil aux Agrumes et Pommes Croquettes</i>	
"Costolette di Maialino da Latte"	25,90€
<i>Côtelette de Cochon de Lait, Gratin de Pdt aux Cèpes et Jus corsé lié</i>	
"Filetti di Rombo Funghi e Panna"	28,90€
<i>Filet de Turbot, Sauce crémeuse aux Pleurotes et Pommes Paillason</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Bœuf du Terroir sur lit de Pdt, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	

Les Pizzas

"Salsiccia Spinaci"	14,50€
<i>Sauce Tomate, Mozzarella, Saucisses italiennes au Fenouil, Epinard à l'Ail et Origan</i>	
Tartiflette	15,50€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Bucatini "Délice de la Sûre"	17,50€
<i>Bucatini sauce Crème Champignons, Roquette, Pignons de Pin, Tomate confite, Pecorino et Jambon Délice de la Sûre</i>	
"Linguine al Pesto Genovese"	13,50€
<i>Linguine, Mange tout, Pesto vert, PDT et Pecorino</i>	

Menu "Hiver"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti "

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Capesante "il Forno "

Saint-Jacques façon "il Forno", servies en Coquille, Petits Légumes en Julienne, Fenouil, Fruits de Mer et Crème de Prosecco

Ou

"Crostini con Uova Strapazzate e Salmone affumicato"

Toast aux Œufs brouillés, Ciboulette, Saumon fumé, Perles de Citron et Poivre

~~~

## "Cotechino in crosta con Enticchie"

*Saucisse de Couenne de Modène en Croute, lentilles vertes du Puy, Sauce Moutarde et Estragon*

**Ou**

## "Petto d'Anatra con Fichi e Miele"

*Magret de Canard aux Figs et au Miel, Salade de Fenouil aux Agrumes et Pommes Croquettes*

**Ou**

## "Costolette di Maialino da Latte "

*Côtelette de Cochon de Lait, Gratin de Pdt aux Cèpes et Jus corsé lié*

~~~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette façon Cappuccino