



Semaine du 7 février 2017

Formules du midi *(voir ardoise)*

- **Plat + Entrée ou Dessert** 16,50 €
- **Entrée + Plat + Dessert** 19,50 €

Semainier **Plat du jour** 12 €

- *Lundi* Ouverture prochaine
- *Mardi* Osso buco in bianco et gremolata
- *Mercredi* Pâtes fraîches farcies au basilic
- *Jeudi* Vitello tonnato
- *Vendredi* Baccalà al pomodoro capperi

- **Entrée du jour** Œuf Florentine
- **Dessert du jour** Carpaccio d'ananas

Charcuteries - *spécialités* rares exceptionnelles*

- l'assiette 1 personne 10 €
- Plateau dégustation pour 2 18 €

Rarissime Nero del Duca, Parma di Sauris, Mortadelle truffe, Cotechino, Gnocco frito, Lardo di colonata, Tomates et légumes semi confites, Straciatella di buffala

**selon arrivages*

Fromages régionaux *de saison*

- Mozzarella de bufflone (Campanie) au pesto * *Comme entrée aussi* 8 €

- Plateau, Dégustation Découverte
Convient pour 2 / selon saison 16 € / 10 € pour 1 personne
Planche parmigiano di vacche rosse,
straciatella, taleggio, mascarpone maison
Gorgonzola dolce à la cuillère et poire rôtie



CUISINE COMPTOIR D'ITALIE

*La carte des plats et menus est susceptible de changer au gré des achats sur les marchés de frais.
Nos produits sont issus de productions locales en France comme en Italie*



Comme une entrée : les Stuzzichini

Servis à table par **4 pièces pour 2 personnes**

16 €

- Mozza in carozza (beignets de mozzarella di Buffala)
- Feuilleté de tomates confites ricotta et menthe fraîche
- Mortadelle de Bologne à la truffe gnocco frito
- Lardo di colonata sur pain grillé
- Crostini de foies de volaille

Spécialités du Chef

Pasta Rizzoti et autres entrées

Plat

- Risotto Milanaise espressi *20 mn attente* 16.00 €
- Œufs brouillés à la truffe 12.00 €
- Pâtes fraîches du moment 12.00 €
- Exceptionnel Jambon aux herbes de Bologne 12.00 €

Poissons *Petits ports de la côte française (selon pêche du jour)*

- Pavé de Merlu poêlé pancetta à la livournaise 16.00 €
- Sarde in Saor comme à Venise (sardines fraîches marinées) 16.00 €

Viandes *(de France et d'Italie)*

- Tripes maison à la milanaise 16.00 €
- Roulades de noix de veau gratin de blettes au taleggio 18.00 €

Desserts

- Panetone gourmand de Lombardie glace vanille 6.00 €
- Poire pochée au Barolo copeaux de parmesan Reggiano 8.00 €
- Bicerin comme à Milan 6.00 €
- Sabayon au marsala 6.00 €



CUISINE COMPTOIR D'ITALIE

*La carte des plats et menus est susceptible de changer au gré des achats sur les marchés de frais.
Nos produits sont issus de productions locales en France comme en Italie*