

Secondi Piatti

Sélection de viandes et d'accompagnements à déguster

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE (180g) 16,50

Et ses condiments (câpres, échalotes, cornichons)
préparé par nos soins, avec ou sans pesto mariné,
Accompagné de frites maison & ses feuilles de saison

TARTARE DE SAUMON COUPÉ AU COUTEAU MAISON 18,00

Saumon frais mariné avec sa citronnelle,
gingembre, échalote et ciboulette,
frites maison & feuilles de saison

SALTIMBOCCA DE VEAU 17,00

Escalope de veau au jambon italien affiné 9 mois,
Scamorza fumée gratinée, crème de Marsala
& tagliatelles

OSSO BUCO À LA MILANAISE 18,00

Jarret de veau mijoté à la tomate,
plantes aromatiques & tagliatelles

MAGRET DE CANARD ENTIER (300g) 19,50

Gratin dauphinois, ratatouille
& sauce Gorgonzola ou sauce au poivre

BAVETTE À L'ÉCHALOTE (180g) 16,00

Échalotes confites au Chianti, gratin dauphinois
& feuilles de saison

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 17,00

Escalope de veau panée,
spaghetti & sauce Napolitaine

DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE 18,00

Burrata di Bufala crémeuse, basilic, pesto,
tomates confites, copeaux de Grana Padano,
frites maison & feuilles de saison

ENTRECÔTE Black Angus (300g) 22,00

Gratin dauphinois, feuilles de saison
& sauce au poivre ou Gorgonzola,

Burgers



Simple



Double

L'ITALIAN BURGER..... 16,00 20,00

Pain bun's burger, steak haché de Bœuf 150g, tranches de lard grillé, Scamorza fumée gratinée,
tomate d'antan, oignons rouges, Feuilles de saison, pesto et frites fraîches croustillantes

LE POGGIO..... 16,00 20,00

Pain bun's burger, steak haché de boeuf 150g, lard fumé,
Taleggio fondant gratiné, sauce Gorgonzola, tomate d'antan,
oignons rouges, cornichons, feuilles de saison & frites maison