

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

SALTIMBOCCA DE VEAU 17,00

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

OSOBUKO À LA MILANAISE 18,00

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

MAGRET DE CANARD ENTIER (300g) 19,50

pommes de terre grenailles rôties, ratatouille maison & sauce Gorgonzola ou sauce au poivre

BAVETTE À L'ÉCHALOTE (180g) 16,00

Échalotes confites au Chianti, pommes de terre grenailles rôties & feuilles de saison

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300G) 22,00

Frites maison, feuilles de saison & sauce au poivre ou Gorgonzola,

CORDON BLEU VERSIONE POGGIO 16,50

Escalope de blanc de poulet pané, crème de grana padano, chiffonnade de jambon Italien affiné 9 mois, tomates cerises et ses tagliatelles fraîches



Simple



Double

BURGER 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.

Pesce

AL SALMONI 16,00

Tagliatelles fraîches, bisque de homard crémée, champignon, oignon, saumon, pétales de grana padano.

SPADA ALLA GRIGLIA 19,00

Espadon grillé, ratatouille maison, tagliatelle, ail et huile d'olive

POULPE ARROSTO 18,00

Poulpe rôti au beurre d'ail, ratatouille maison & risotto, pétales de grana padano.

Notre espadon vient de Mareyage Hennequin aux Sables d'Olonne, c'est un espadon péché en Atlantique non surgelé à bord du bateau.

TARTARE DE SAUMON COUPÉ

AU COUTEAU MAISON 18,00

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

RISOTTO DE SAINT-JACQUES 21,00

Risotto safrané & saint-jacques poêlées