

# 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

## OSSO BUCO 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, pétale 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, pétale  
de grana padano.

*Notre espadon vient de Mareyage Hennequin aux Sables d'  
Olonne, c'est un espadon pêché 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