

Pasta Fresca

Pour nos habitués, Merci de consulter nos nombreuses suggestions de produits du moment à l'ardoise

CARBONARA 15,00

Tagliatelles fraîches, Pancetta, crème, ail, pétale de grana padano & persil

AL SALMONI 16,00

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

PACCHERI DEL PISTACCHIO 17,00

crème à la pistache, tomates cerise et chiffonnade de jambon rôti aux herbes

POGGIO 16,50

Pâtes Paccheri, Spianata Piccante (viande de porc), poêlée de champignons forestiers à la crème de truffe, persil & sa Burrata di bufala

SPAGHETTI AL PESTO 14,00

pâtes a l'ail, pesto, pétales de grana padano

LASAGNA 15,50

Lasagnes maison, bolognaise, béchamel, Mozzarella fior di latte & feuilles de saison

MELANZANA, SPADA E MENTHA 15,50

Penne à la sicilienne : espadon, aubergines cuites, menthe fraîche et sauce tomate

GNOCCHI ALLA PROVENZALE 15,00

Gnocchis, poivrons, Spianata Piccante , pesto Rosso, crème de Grana Padano

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,00

Gnocchis, sauce tomate, Mozzarella fior di latte, basilic & crème fraîche

PENNE ALL' ARRABBIATA 14,50

Penne, pancetta, sauce tomate, légèrement pimentée, copeaux de Grana Padano, huile d'olive à l'ail & oignons

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

Risotti

BURRATA 16,50

Risotto, crème de Grana Padano, jambon Italien affiné 9 mois & Burrata di bufala

RISOTTO DE SAINT-JACQUES 21,00

Risotto safrané & saint-jacques poêlées

RISOTTO DE POULET

ET SA CRÈME DE CURRY 15,50

Risotto poulet, crème de curry, poêlée de champignons, huile d'olive & pétales de grana padano

RISOTTO AL TARTUFO 16,50

Risotto, poêlée de champignons forestiers à la crème de truffe, magret de canard fumé maison & pétales de grana Padano

Formules

Prix nets - Boissons non comprises

ENTRÉE ET PLAT 25,00€

PLAT ET DESSERT 23,00€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 29,00€

Poggio

BURRATA DI BUFALA CAPRESE

Burrata Di Bufala, tomates d'antan & pesto

ou SAUMON FUMÉ MAISON

Briochette maison, chantilly citronnée mascarpone à l'aneth & feuilles de saison

RISOTTO AL TARTUFO

Risotto, poêlée de champignons forestiers à la crème de truffe, magret de canard fumé maison & pétales de grana Padano

ou SALTIMBOCCA DE VEAU

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

ou PÂTES POGGIO

Pâtes Paccheri, Spianata Piccante (viande de porc), poêlée de champignons forestiers à la crème de truffe, persil & sa Burrata di bufala

ou PÂTES AL SALMONI

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

FONDANT AU CŒUR COULANT CHOCOLAT

Et sa boule de glace vanille

ou ASSIETTE DE FROMAGES

Taleggio, Grana Padano, Scamorza fumée, Gorgonzola, salade, noix, miel & micro-beurre

ou CAFÉ / THÉ / CAPPUCCINO GOURMAND

Et ses 3 douceurs

ou TIRAMISU CAFÉ AMARETTO

Bambino

Jusqu'à 12 ans, hors boisson

10,00

Steak haché frites enfant

ou Tagliatelles Carbonara Enfant

ou Pizza Enfant (Tomate/ jambon /fromage)

Gâteau au chocolat enfant

ou 1 Boule de glace

Espresso

Servi uniquement le midi sauf week-ends et jours fériés

15,90

Bière pression 25cl

ou Soft 33cl

ou Eau minérale 33cl

ou Pétillante 33cl

Pizza au choix

(Regina, 4 Fromages)

ou Pâtes au choix

Gnocchi alla sorrentina, Carbonara, Al Salmoni

ou Salade Caesar

Café