



Menu Midi

24 €

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT avec BOISSON

Salade de fenouil & légumes croquants,
Copeaux de Pecorino

ou

La Pizzetta Margherita

Nage acidulée de joue de lotte & crevettes aux
légumes

ou

Risotto à l'encre de seiche,
Pointes d'asperges vertes & citron

Un Affogato : Crème glacée à la vanille Bourbon
arrosée d'un café serré au zeste de citron

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé (20 cl)
ou eau minérale (50 cl)
ou Verre (15 cl) de Soave Classico Bianco - veneto
ou Salento IGT Primitivo Rosso
ou Pinot Grigio Ramato Rosato



Fruits de Mer

Linguine alle Vongole 24 €

Pour accompagner votre plat, nous suggérons :

Greco di Tufo – Feudi Di San Gregorio 2014

Vin blanc sec et minéral aux arômes bien marqués de fruits, tout particulièrement des arômes Méditerranéens : fraîches fleurs de camomille, de pêches blanches et d'oranger.

En bouche, on perçoit immédiatement une acidité affirmée et une minéralité épicée, typique des vignes cultivées à Tufo.

Le verre 15 cl 9 €

La bouteille 75 cl 45 €

La demie Bouteille 37.5 cl 25 €