



# LE SOIR & WEEK-END



## ANTIPASTI

BRUSCHETTA tapenade, San Daniele, mozzarella di buffala, copeaux de Monte Vecchio	9,60 €
BRUSCHETTA Gorgonzola, Speck, rondelles de tomates, copeaux de Monte Vecchio	9,60 €
GRANDE ASSIETTE de Charcuteries Friulane et Fromages Italiens.	19,00 €
ASSIETTE de Charcuteries Friulane	9,70 €
CARPACCIO d'Artichauts confits, huile d'olive extra vierge, et copeaux de Monte Vecchio	8,60 €
BURRATA, mesclun de salade et tomates cerises.	9,90 €
SOUPE MINISTRONE (haricots rouges et blancs, céleris, pomme de terre, carottes, courgettes)	8,60 €

## INSALATE

RAVÉO VEGETARIENNE, mesclun de salade, artichauts confits, courgettes et aubergines grillées, poivrons rouges farcis, tomates confites, toasts de tapenade, Copeaux de Monte Vecchio	16,20 €
SAN DANIELE, mesclun salade, tomates, Saucisson de Sauris, Mozzarella, Jambon San Daniele, Ricotta affumicata, huile d'olive au basilic, Copeaux de Monte Vecchio.	16,90 €

## PASTA

GNOCCHI au Salame Al Peperoncino de Sauris et copeaux de Monte Vecchio	15,50 €
TORTELLINI épinards ricotta basilic, sauce au Fromadi Frant, pesto et basilic	15,50 €
RAVIOLES écrevisses asperges, sauce aux asperges, copeaux de Monte Vecchio	17,90 €
MALFATTI Saumon aneth, crème citronnée au Prosecco, copeaux de Monte Vecchio	17,50 €
TAGLIATELLES à la crème de Truffe, mi-cuit de Foie gras de canard maison AFG en Aveyron	21,00 €
LASAGNES du moment, mesclun de salade	16,00 €
SPAGHETTI Bolognaise	14,20 €

## PINSA ROMANA

(Pizza romaine qui remonte à la Rome antique et qui est l'ancêtre de la pizza - Pâte tendre et croustillante, très digeste, servie sur planche)

LA BERGAME, crème fraîche, poulet, champignons, petits artichauts italien, poivrons, oignons rouges, mozzarella, basilic.	18,00 €
LA BARI, sauce tomate, aubergines, pancetta, champignons, poivrons rouges, mozzarella, basilic, SALAME AL PEPERONCINO de SAURIS	18,00 €

## RISOTTI

RISOTTO de Poulet, Artichauts snackés, sauce au Salame al Peperoncino (porc), copeaux de Monte Vecchio	18,50 €
RISOTTO aux Noix de Saint Jacques snackées, crème citronnée au Prosecco, copeaux de Monte Vecchio	21,00 €
RISOTTO poires caramélisées et Jambon Speck grillé, sauce au Fromadi Frant	17,50 €
RISOTTO VEGETARIEN, dés de potimarrons rôtis, noisettes torréfiées, sauce aux cèpes, persil haché	18,50 €

## CARNE et BURGERS

PAVÉ DE RUMSTEAK Aubrac, écrasé de pomme de terre, salade, sauce au Pecorino Pepato	24,00 €
GOULASH Friulan, viande de bœuf FR mijoté, sauce tomate aux olives vertes, Frico snacké (galette de fromage du Friul)	18,00 €
SAUCISSE Friulane (Plat typique Friulan), polenta crémeuse, Frico snacké (galette de fromage du Friul), sauce aux cèpes	19,00 €
BURGER DE BŒUF RACLETTE, basse côte Angus persillée hachée au couteau, oignons rouges, tomates, fromage raclette, potatoes, salade, sauce au Salame al Peperoncino (porc)	21,50 €
BURGER DE BŒUF FOIE GRAS, basse côte Angus persillée hachée au couteau, oignons rouges, tomates, fromage Pecorino Pepato, potatoes, salade, sauce au Salame al Peperoncino (porc)	23,50 €
BURGER ITALIEN VEGETARIEN, Steak de légumes à base de pommes de terre, gorgonzola, potatoes, salade, sauce Pecorino Pepato	17,50 €

**POUR LES ENFANTS L'assiette de pâtes 7 €**

**Tableau allergènes à votre disposition sur demande**

## LES FROMAGES/LES DESSERTS

Assiette de fromages Italiens, confiture de figues	8,20 €
TIRAMISU de L'Atelier au café (Notre Best Seller depuis 15ans)	7,90 €
TARTE TATIN et sa crème épaisse	7,20 €
TARTE CITRON meringuée déstructurée	7,20 €
CHARLOTTE mandarines chocolat	7,90 €
ANANAS FRAIS dans son écrin	6,80 €
Dessert Création par <b>Sandra Fée des Gâteaux</b>	8,10 €
Café gourmand	8,10 €

RAIMO, artisan glacier d'exception depuis 1947.  
Nos sorbets et glaces haut de gamme sont BIO et servis exclusivement en pot hermétique pour préserver la qualité du produit.



GLACES ARTISANALES D'EXCEPTION

GLACE BIO 100 ML	7,80 €	SORBET BIO 100 ML	7,80 €
Vanille gousse de Madagascar		Citron vert	
Chocolat noir		Fraise Senga	
Café Arabica 100%		Framboise	
Noisette d'Italie		Mangue Alfonso	
Pistache d'Iran			
Noix de coco			

## LES APERITIFS

Kir au Pinot Grigio.	20cl	6,10		
Kir au Prosecco (spécialité pétillante de Venetie).	20cl	7,50		
SPRITZ APEROL : Aperol, Prosecco, un trait d'eau gazeuse et tranche d'orange.	25cl	7,00	48cl	12,00
SPRITZ HUGO : Prosecco, sirop de fleur de sureau, un trait d'eau gazeuse et feuille de menthe	25cl	7,00	48cl	12,00
SPRITZ AU LIMONCELLO : Prosecco, un trait d'eau gazeuse et tranche de citron.	25cl	7,00	48cl	12,00
NAPOLI : Campari, Prosecco et Martini.	25cl	7,00	48cl	12,00
ANIS	3cl	5,50		
MARTINI, MARSALA aux amandes	6cl	5,80		
WHISKY : FOUR ROSES (bourbon whiskey)	6cl	7,20		
WHISKY : NIKKA BLENDED (Whisky Japonais), OBAN 14 (scotch wiskey)	6cl	9,20		

## LES VINS ROUGES

	Verre 18cl	Carafe 50cl	Bouteille 75 cl
Lambrusco (biologico/organic D.O.C. Modena)	-	-	32,00
Merlot Piave (Venetie) RIGONI	7,00	19,00	28,00
Pinot nero Piave (Venetie) RIGONI	7,20	20,00	30,00
Valpolicella classico (Venetie) DOMAINE BOLLA	7,80	22,00	33,00
Montepulciano d'Abruzzo BIO (Abruzzes) CANTINA TOLLO	7,70	22,00	33,00
Chianti governo docg (Toscana) MELINI	7,70	22,00	33,00
Nero d'Avola Rapitala (Sicile)	9,00	26,00	36,00
Canonau di Sardegna (Sardaigne)	9,00	26,00	36,00
Margaux (St-Exupéry) 2017, grand cru classé (Médoc)	-	-	94,00
La Croix Montalbert 2016, grand cru (St-Emilion)	-	-	58,00

## LES VINS ROSES

Pino grigio rosato (Venetie)	7,30	20,00	30,00
Bardolino Chiaretto (Venetie) DOMAINE BOLLA	7,70	21,50	32,00
Minuty M. (Provence)	-	-	37,00

## LES VINS BLANCS

Sauvignon Bianco (Venetie) RIGONI	7,00	16,00	27,00
Chardonnay Bianco (Venetie) RIGONI	6,50	18,00	27,00
Pino Grigio (Venetie) RIGONI	7,00	19,50	29,00
Prosecco (Spécialité pétillante de Venetie) BOLLA	8,00	22,00	32,00
Grillo (biologico / organic) (terre sicilienne)	8,00	22,00	32,00
Chablis (Domaine Patrice) (Bourgonne)	11,00	28,00	38,00

## LES CHAMPAGNES

RUINART (BRUT)	75cl	90,00
----------------	------	-------

## LES DIGESTIFS

Limoncello, Grappa, Amaretto, Cognac, Marsala aux amandes, Poire Williams	4cl	6,80
---	-----	------

## LES BIERES

ANGELO PORETTI + LUPPOLI (saveur de malt de fruits, de céréales et de houblon)	33cl	5,50
BIRRA MORETTI (arôme de malt et de houblon avec de légères notes de chapelure)	33cl	5,60
BIRRA MORETTI ZERO (Sans alcool)	33cl	5,60
BIRRA BADALIN NAZIONALE, artisanale (100% Italienne) saveur de fruits, d'épices, de levure et de malt	33cl	6,50
LA PARISIENNE (Bière blanche BIO artisanale)	33cl	5,50

## LES EAUX, SODAS ET JUS

Evian 1L / San Pellegrino 1L		7,20
Evian 50Cl / SanPellegrino 50Cl		4,20
COCA COLA, COCA ZERO	33cl	5,20
LIMONADE	25cl	4,00
ORANGINA	25cl	4,50
GRANINI (Orange BIO ou Pomme BIO)	25cl	4,50
FUZETEA	25cl	4,50

## LES BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Noisette, (Café BIO Italien COSTADORO)		2,60
Double café, Double Déca, Crème		3,30
Thé Earl Grey, Thé vert, infusions, Thé aromatisé et parfumé à choisir dans notre coffret à thé		3,90

VOUS POUVEZ PRIVATISER NOTRE SALLE DU BAS (jusqu'à 40 personnes)  
N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe.