



LE SOIR et WEEK-END



A DEGUSTER SEUL OU A PARTAGER

BRUSCHETTA Tapenade, jambon San Daniele, Mozzarella di Buffala, huile d'olive basilic, Copeaux de Monte Vecchio.	9,80 €
BRUSCHETTA Grogonzola, jambon Speck, tomates, copeaux de Monte Vecchio.	9,50 €
GRANDE ASSIETTE de Charcuteries FRIULANE et Fromages ITALIENS.	18,50 €

ANTIPASTI

ASSIETTE de Charcuteries FRIULANE (jambon San Daniele, Speck, Ossocollo, Brasaola, Saucisson de Sauris).	9,70 €
CARPACCIO d'Artichauts confits, huile d'olive extra vierge, copeaux de MONTE VECCHIO.	8,80 €
BURRATA (mozzarella de sud de l'Italie à l'intérieur crémeux), accompagnement de saison.	10,80 €
VELOUTÉ de châtaignes et sa chantilly à la noisette.	9,00 €
MI-CUIT DE FOIE GRAS de canard maison AFG en Aveyron sur Pannetone toasté, et sa gelée de poires et coings.	12,90 €

PASTA

GNOCCHI au Salame Al Peperoncino de Sauris (porc), copeaux de MONTE VECCHIO.	15,80 €
TORTELLINI épinards ricotta, sauce au Fromadi Frant, pesto et basilic.	15,80 €
PENNE Arrabiatta au Salame Al Peperoncino de Sauris (porc).	15,80 €
LASAGNE du moment, mesclun de salade.	17,00 €
SPAGHETTI à la BURRATA, sauce tomate, tomates cerises confites, basilic frais et pignons de pin.	17,20 €
TAGLIATELLES à la crème de Truffe, Mi cuit de foie gras de canard maison AFG, en Aveyron, copeaux de MONTE VECCHIO.	19,90 €

PINSA ROMANA

LA BERGAME, crème fraîche, poulet, champignons, petits artichauts, poivrons, oignons rouges, mozzarella.	18,00 €
LA BARI, sauce tomate, aubergines, pancetta, champignons, poivrons rouges, Salame Al Peperoncino de Sauris, mozzarella	18,00 €

INSALATE

LA UDINESE Mesclun de salade, Saumon fumé, aubergines grillées, Artichauts confits, tomates cerises, olives noires, Pecorino Pepato et toast de tomates séchées.	18,50 €
PANI Laitue Romaine, émincé de poulet snacké à la planche, anchois, tomates cerises, toast de Tapenade, Copeaux de Monte Vecchio, sauce blanche.	16,20 €

RISOTTO

Risotto POULET et ARTICHAUTS snackés, sauce au Salame Al Peperoncino (chorizo italien).	18,50 €
Risotto aux NOIX DE SAINT JACQUES snackées, crème citronnée au prosecco, Sablé de Monte Vecchio en étoile.	21,00 €
Risotto VÉGÉTARIEN, dès de potimarron rôtis, noisettes et persil frais, sauce aux cèpes	18,00 €
Risotto aux POIRES caramélisées et SPECK grillé, sauce au Fromadi Frant.	17,50 €

CARNE, PESCE ET BURGERS

SAUCISSE FRIULANE (Plat typique Friulan), polenta crémeuse, FRICO snacké (galette de fromage du Friul), sauce aux cèpes.	19,00 €
PIÈCE DU BOUCHER, écrasée de pomme de terre, mesclun de salade, sauce au Fromage Fromadi Frant.	20,00 €
ZUPPA DE PESCE, pavé de Merlu et sa soupe Minestrone (haricots rouges et blancs, céleri, pommes de terre, carottes, courgettes).	18,20 €
GOULASH FRIULAN, Gîte de Bœuf au Jarret FR mijotée, sauce tomate, carottes et olives vertes accompagnée de Frico snacké (galette de fromage).	19,00 €
BURGER RACLETTE, viande de Bœuf Basse Côte Angus Persillée hachée au couteau, fromage raclette, tomates, oignons rouges, accompagné de potatoes, sauce salame al peperoncino	21,90 €
BURGER FOIE GRAS, viande de Bœuf Basse Côte Angus Persillée hachée au couteau, Mi-cuit de foie gras, pecorino pimenté, tomates, oignons rouges, accompagné de potatoes, sauce salame al peperoncino	25,90 €

POUR LES ENFANTS L'assiette de pâtes 7 €

Tableau allergènes à votre disposition sur demande

LES FROMAGES/LES DESSERTS

Assiette de fromages italiens accompagné de gelée de poires et coings	9,00 €
TIRAMISU au café de L'ATELIER, l'incontournable depuis 17 ans	8,00 €
Mousse de Panna Cotta à la Vanille et son coulis de fruits exotiques	7,00 €
Dessert Création au CHOCOLAT par SANDRA FÉE DES GÂTEAUX	9,80 €
Tarte Tatin, boule de glace vanille	8,20 €
Café gourmand	9,20 €
Il Gelato Piccolo Piacere Colpevole	7,80 €
Ananas Frais dans son Ecrin	7,00 €



GLACES ARTISANALES D'EXCEPTION

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.

GLACE BIO 100 ML 7,80 €

Vanille gousse de Madagascar
Chocolat noir
Café Arabica 100%
Noisette d'Italie
Pistache d'Iran
Noix de coco

SORBET BIO 100 ML 7,80 €

Citron jaune
Fraise Senga
Framboise
Mangue Alfonso

LES APERITIFS

Kir au Sauvignon Bianco (Venetie) RIGONI	20cl	8,00		
Kir au Prosecco (spécialité pétillante de Venetie).	20cl	8,50		
SPRITZ APEROL : Aperol, Prosecco, Perrier et tranche d'orange.	18cl	7,00	36cl	13,00
SPRITZ HUGO : Prosecco, fleur de sureau, Perrier et feuille de menthe.	18cl	7,00	36cl	13,00
SPRITZ AU LIMONCELLO : Prosecco, Limoncello, Perrier et tranche de citron.	18cl	7,00	36cl	13,00
NAPOLI : Campari, Prosecco et Martini, Perrier et tranche d'orange.	18cl	7,00	36cl	13,00
ANIS	3cl	5,50		
MARTINI, MARSALA aux amandes.	6cl	6,20		
WHISKY : FOUR ROSES (bourbon whiskey)	4cl	6,50		
WHISKY : NIKKA BLENDED (Whisky Japonais), OBAN 14(scotch wiskey)	4cl	8,00		

LES BIERES

BIRRA MORETTI (Bière Blonde Italienne) PRESSION	Bouteille 33cl	50cl	25cl
ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI (Bière Blonde Italienne)	-	7,00	4,00
LA PARISIENNE (Bière blanche BIO artisanale)	5,50	-	-
BIRRA BADALIN SUPER BITTER, artisanale, ambrée(100% Italienne), orange amer, épices et miel	6,50	-	-
BIRRA MORETTI ZERO (Sans alcool)	8,20	-	-
	5,60	-	-

LES EAUX, SODAS ET JUS

Evian 1L / San Pellegrino 1L		6,50
Evian 50Cl / SanPellegrino 50Cl		4,50
COCA COLA, COCA ZERO	33cl	4,50
LIMONADE	25cl	4,30
ORANGINA	25cl	4,50
FUZETEA	25cl	4,50
GRANINI (Orange BIO / Pomme BIO / Tomate BIO)	25cl	4,70

LES DIGESTIFS

Limoncello, Grappa, Amaretto, Cognac, Marsala aux amandes, Poire William	4cl	5,80
--	-----	------

LES BOISSONS CHAUDES

Café , Déca, Noisette, (Café BIO Italien COSTADORO)	2,50
Double café, Double Déca, Crème	4,30
Thé Earl Grey, Thé vert, infusions, Thé aromatisé et parfumé à choisir dans notre coffret à thé	4,30

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