

Restaurant le 19ème

Antipasti

Gratin d'aubergines au four tomate, mozzarella et fromage	16.00
Bruschette tomate datterino et mozzarella de bufflone	14.00
Carpaccio de filet de boeuf coupé au couteau juste doré fleur de sel et Gruyère en copeaux 100 gr	19.00
Salade de fruits de mer sauté à l'huile d'olive vierge ail et persil	18.00
Jambon de Parme et Burrata des Pouilles	18.00
Tartare de thon frais et sa crème d'avocat	18.00

La Pasta

Scialatielli aux fruits de mer	30.00
Spaghetti aux tomates datterino et basilic	20.00
Tagliolini à la crème de truffe noire	28.00
Tagliatelle aux artichauts à l'huile, ricotta salée et tomates sémi-dry	24.50
Linguine alla Carbonara (Guanciaie œufs pecorino)	24.00
Fusilli à la N'duglia de Calabre et burrata	26.50
Paccheri au pesto de Pistache speck et provola fumé	26.00

Toutes nos pâtes sont de production artisanale.

- Nduja : Spécialité de Calabre à base de viande de porc et Piment
- Burrata : Spécialité des Pouilles sort de mozzarella très crémeuse
- Speck : Jambon fumé de la Valtellina Nord est de l'Italie
- Scialatielli : Pâtes de la région de Naples

Secondi piatti

Escalope de veau à la milanaise roquette et tomates datterino	38.00
Filet de bœuf à la crème de Taleggio	48.00
Pavé de Loup de mer sauce vierge	42.00
Noix de St Jacques à la crème de citron	38.00
Tataki de thon mi cuit pané au sésame riz Venere et légumes	38.00

Les viandes sont accompagnées de frites et légumes

Les poissons de Riz Venere et légumes

Dolci

Fondant au chocolat (18 minutes attente) et sa boule de glace vanill	13.00
Panna cotta aux fruits rouges	11.00
Tiramisu maison Le Classique sans alcool	11.00
Babà au rhum.le napolitain bien embibé de Rhum	12.00
Cannolo sicilien farcie à la ricotta de brebis et ses graines de pistache	11