



# 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 €**