



La Cantina

R e s t a u r a n t

Bar à vins & Gastronomie italienne

Depuis 2008

La Carte à emporter

FOCCACIA

A l'apéritif où en entrée à partager

TRUFFE 13,50€

Tartufatta, mascarpone, roquette, champignons, parmesan.

4 FROMAGGIO BIANCO 12,50€

Ricotta, Mozzarella, gorgonzola, scarmorza fumée.

NAPOLITAINE 9€

Concassée de tomate, câpres, filets anchois, olives de ligurie.

MOZZARELLA 12€

Concassée de tomate, mozzarella Buffalo, tomates séchées, roquette et pesto basilic.

VEGETARIEN 12€

Concassée de tomate, tapenade, caviar d'aubergine, tomates, roquette, champignons.

CALABRAISE 12,50€

Concassée de tomate, spianatta piquante, olives, câpres, roquette.

PLATS (froid)

Salade César 15€

Œuf poché, roquette, pancetta, volaille panée, parmesan, anchois.

Mozzarella Buratta à la truffe 15€

Tartufatta, roquette, foccacia, champignons marinés, tomate cerise.

La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.

* hors suppléments. Les prix sont nets service compris. Toutes nos sauces sont réalisées maison à base de liaison.



La Cantina

R e s t a u r a n t

Bar à vins & Gastronomie italienne

Depuis 2008

Tagliatta de veau 17€

Oignons et citron confit, parmesan, roquette, vinaigre balsamique.

Salade Verone 15€

Rossa di verone, involtini à la truffe, mozzarella buffala, foccacia, noisette

PLATS (chaud)

Gnocchis fromaggio 15€

Gorgonzola, scarmorza fumée, mozzarelle, noisette.

Risotto 19€

Gambas et encornets, fumet de crustacé.

Osso bucco à la Milanaise 20€

Sauce tomate à l'écorce d'orange, orrechiette.

Canneloni canard 20€

Effiloché de confit, pruneaux, persillade, sauce champignons et cèpes.

Raviolis 18€

Farce gambas et girolles, sauce tomate, citron confit et spianatta

FROMAGES ET DESSERTS

Baba spritz crémeux d'orange et d'apérol, chantilly 8€

Tiramisu aux amaretis 8€

Panna cotta pistache et framboise 8€

Assortiment de fromages et foccacia 8€