

# *basta Così*

*Cuisine régionale Italienne en version originale*



# *basta* **C** *osì*

*Cuisine régionale Italienne en version originale*

*ò  
i*

## *Benvenuti al “Basta Così”*

*b*ienvenue dans cette maison conçue pour vous permettre de découvrir une Italie nouvelle, très éloignée des clichés habituels, qui mêle avec bonheur paradoxes et contraires.

*Car ici, comme à Milan ou Rome, nous accordons autant d'importance à la qualité ou à la chaleur de l'accueil qu'à l'esthétique des lieux et des choses. Nous sommes aussi attachés au chic tendance qu'à la préservation des saveurs traditionnelles. Nous privilégions presque autant ce que l'on voit ou que l'on entend que ce que l'on présente dans les assiettes. Bref, il n'y a aucune raison de devoir choisir entre des exigences toutes aussi légitimes les unes que les autres.*

*Cette vision des choses, nous la défendons depuis des années maintenant dans cette jolie maison de la rue Louvigny. Le public le sait et vient ici pour le cadre chaleureux, la carte immense, les recettes introuvables, l'atmosphère particulière... Et bien sûr, les prix très, très doux.*

*En ces périodes de doute généralisé, il reste, heureusement, quelques valeurs sûres...*

*Buon appetito*



# Antipasti Così

## HORS-D'ŒUVRE

*Dans la tradition italienne, les antipasti sont toujours un avant-goût du repas qui va suivre. Leur mission : préparer les papilles aux merveilles imaginées par la maîtresse de maison. Légers ou conséquents, simples ou très élaborés, ils se doivent de mettre les convives en appétit sans jamais les rassasier.*

	ENTRÉE	PLAT
<b>BRUSCHETTA ALLA ROMANA</b> <i>Petites tartines de pain grillées, frottées à l'ail, garnies de tomates cerise</i>	5,00 €	
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <i>Légumes du marché légèrement grillés et son filet d'huile d'olive</i>	9,50 €	15,50 €
<b>POLPETTE DI SCAMORZA CON CRUDO DI PARMA</b> <i>Boulettes de fromage « scamorza » fumé et jambon de Parme</i>	9,90 €	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA E SPECK ARTIGIANALE</b> <i>Mozzarella de bufflonne panée et jambon de montagne fumé</i>	11,50 €	
<b>CALAMARI ALLA CARBONARA</b> <i>Calamars façon carbonara</i>	9,90 €	
<b>CROCCANTE DI SCAMPI AL BASILICO</b> <i>Croustillants de scampi au pesto de tomates sèches et basilic</i>	12,90 €	
<b>VONGOLE GRATINATE CON BURRO AL BASILICO</b> <i>Palourdes gratinées au beurre de basilic</i>	12,50 €	
<b>ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI E CARPACCI A SCELTA</b> <i>Assortiment de trois antipasti et carpaccio au choix</i>	21,90 €	

Les portions entrées ne sont servies que suivies d'un plat.



# Carpacci Così

CARPACCIOS

Avant d'être le nom d'une délicieuse préparation culinaire, « Carpaccio » est celui d'un très grand peintre vénitien du XV<sup>ème</sup> siècle, connu pour la subtilité de sa palette. L'inventeur de la recette, Giuseppe Cipriani, chef du Harry's bar à Venise, a voulu exprimer ainsi la finesse de cette préparation, toute en légèreté et en goût, dont la belle couleur rouge profond, rappelle les teintes qu'affectionnait le Maître.

	ENTRÉE	PLAT
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <i>Carpaccio de boeuf sur lit de roquette et écailles de parmesan</i>	13,50 €	19,50 €
<b>CARPACCIO DI MANZO CON MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO GENOVESE</b> <i>Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, mozzarella de bufflonne, roquette et tomates confites</i>	14,90 €	21,90 €
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Fines tranches de rôti de veau, assaisonnées d'une mayonnaise maison, thon, câpres et anchois</i>	13,50 €	19,50 €
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <i>Carpaccio de thon, vinaigrette aux oignons rouges, coriandre et pousses d'épinard</i>	13,90 €	19,90 €
<b>CARPACCIO DI PESCEPADA CON PEPERONI E BALSAMICO</b> <i>Carpaccio d'espadon, émincé de poivrons et vinaigrette balsamique</i>	13,90 €	19,90 €
<b>CARPACCIO DI RANA PESCATRICE CON PESTO DI ZUCCHINE</b> <i>Carpaccio de lotte caviar de courgettes au sésame, zestes de citron vert</i>	13,90 €	19,90 €
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON FINOCCHIO E MELE</b> <i>Carpaccio de poulpe au fenouil et pomme granny smith</i>	13,90 €	19,90 €
<b>ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI E CARPACCI A SCELTA</b> <i>Assortiment de trois antipasti et carpaccio au choix</i>	21,90 €	

Les portions entrées ne sont servies que suivies d'un plat.

*Accompagnement : Pommes grenaille au romarin, riz, pâtes ou salade*

# Insalate Così

SALADES MIXTES

*Les salades composées existent depuis fort longtemps dans la gastronomie italienne. Plats d'été devenus plats de forme, elles associent les mille et une senteurs du soleil à la légèreté de cette verdure rafraichissante. À consommer sans modération !*

	ENTRÉE	PLAT
<b>INSALATA PARMIGIANA</b> <i>Feuilles de roquette, écailles de parmesan, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique</i>	9,50 €	13,50 €
<b>INSALATA CAPRESE</b> <i>Tomates fraîches, mozzarella de bufflonne et basilic</i>	11,90 €	15,90 €
<b>INSALATA AL FORMAGGIO CAPRINO E MELANZANE</b> <i>Salade aux aubergines grillées, crottins de chèvre au parmesan</i>	10,50 €	14,90 €
<b>INSALATA AL POLLO, PESTO GENOVESE E CAPONATA</b> <i>Poulet grillé au pesto de basilic, roquette et « caponata »</i>	9,90 €	14,90 €
<b>INSALATA CON QUAGLIE E FICHI</b> <i>Cailles rôties au thym, mesclun de salades, figues déglacées au vinaigre balsamique</i>	13,90 €	19,90 €
<b>INSALATA CON SCAMPI E ASPARAGI VERDI</b> <i>Scampis au vinaigre de framboises, mesclun de salade, asperges vertes et copeaux de parmesan</i>	13,90 €	19,90 €
<b>INSALATA DI CAPESANTE AGLI AGRUMI</b> <i>Noix de St Jacques aux agrumes et poivre « voatsiperifery », salade de fenouil, suprêmes et zestes d'agrumes</i>	13,90 €	19,90 €

# Zuppe Così

SOUPES

*Partout en Italie, on aime les soupes. Et pas seulement l'hiver... Leur parfum et leur onctuosité séduisent les palais les plus fins. Et, comme toujours, doucement mijotées des heures durant, elles rappellent l'enfance, les grands-mères adorées et la cuisine d'antan.*

<b>MINISTRONE</b> <i>« Aux mille petites choses »</i>	10,50 €
<b>ZUPPA DI POMODORO CON BRUSCHETTA ALLA MOZZARELLA DI BUFALA</b> <i>Soupe de tomates au basilic, bruschette a la mozzarella de bufflonne</i>	10,50 €
<b>ZUPPA DI PISELLI AL MASCARPONE E PANCETTA AFFUMICATA</b> <i>Velouté de petits pois liés au mascarpone, pancetta fumée</i>	10,50 €
<b>CREMA DI FINOCCHI ALLA PESCATORA</b> <i>Crème de fenouil et sa poêlée de fruits de mer</i>	12,50 €

# Verdure & gratins

## PÂTES CUISINÉES & GRATINÉES

*Ce sont les plats familiaux par excellence. On les aime sortant du four, on les adore réchauffés et redorés, presque confits. Conviviaux, appréciés de tous, ils constituent la base d'un repas typique et sans prétention excessive. Pensez-y !*

CONCHIGLIONI CON RICOTTA ALLE VERDURINE	15,50 €
<i>Pâtes typiques de Gragnano, à la ricotta, petits légumes et fromage gratiné</i>	
CANNELLONI D'ANATRA	16,50 €
<i>Cannelloni à l'effiloché de canard, réduction aux zestes d'orange</i>	
PARMIGIANA DI MELENZANE	16,50 €
<i>Gratin d'aubergines à la mozzarella, sauce tomates, basilic et parmesan</i>	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	15,50 €
<i>À la sauce bolognaise</i>	
LASAGNA AL MERLUZZO E CREMA DI PORRI AL CURRY	17,90 €
<i>Au cabillaud, fondue de poireaux au curry, tomates confites sauce béchamel</i>	

# Risotti Così

## RISOTTO

*Presque aussi riche que celle des pâtes, la gamme des risottos n'a de limites que celles de l'imagination des « Nonne », ces grand-mères vissées devant leurs fourneaux, et bien décidées à exprimer tout le goût de ces légumes et de ces condiments qui abondent sous ces rivages de soleil.*

RISOTTO AI PORCINI E DUO DI FEGATO D'ANATRA	26,50 €
<i>Aux cèpes, liés au foie gras et son escalope poêlée, chapelure de pain d'épices</i>	
RISOTTO AL CACAO AMARO, FILETTI DI MAIALE E RIDUZIONE DI BALSAMICO	23,50 €
<i>Au cacao amer, filet mignon de porc au gruë et réduction de balsamique</i>	
RISOTTO CON QUAGLIE E NOCCIOLE	24,90 €
<i>Aux noisettes concassées, champignons de paris et mascarpone, cailles rôties au thym</i>	
RISOTTO ALLE CAPESANTE E AGLI ASPARAGI	25,50 €
<i>Aux noix de St Jacques et asperges</i>	
RISOTTO ALLO « CHAMPAGNE » CON SCAMPI E VONGOLE VERACI	25,90 €
<i>Au « champagne » et menthe, poêlées de scampis et palourdes</i>	

# Pasta Così PÂTES

*La pasta. Le socle de toute bonne maison, publique ou privée. Le révélateur de l'exigence du cuisinier ou de la maîtresse de maison, le plat qui ne supporte aucun à peu près. Ici, nous en proposons 23 interprétations, sur lesquelles nous jouons notre réputation. À vous de juger !*

## FARFALLE

- Basta Così** *Au caviar d'aubergines, pecorino, speck et basilic frais* 15,90 €  
**Al salmone e asparagi verdi** *Au saumon, asperges vertes sauce crème et ciboulette* 15,50 €

## SPAGHETTI

- Alla vera carbonara** *À la poitrine fumée, jaune d'oeuf et parmesan* 13,50 €  
**Aglio, olio e peperoncino** *À l'ail, piments, persil et huile d'olive* 13,50 €  
**Del pescatore** *Aux poissons selon arrivage, céleri, fenouil et tomates cerise* 21,50 €

## PENNE

- All'arrabbiata** *À la sauce tomate mitonnée et aux piments frais* 12,90 €  
**Al pesto e bocconcini di manzo** *Au pesto de basilic, émincés de bœuf, roquette et copeaux de parmesan* 15,90 €  
**Ai formaggi montanari gratinate** *Aux fromages des montagnes gratinées (gorgonzola, talleggio et fontina)* 14,90 €  
**Zucchine salvia e mascarpone** *Aux courgettes crues et cuites sauce au mascarpone et sauge* 13,90 €

## MEZZI RIGATONI

- Alla siciliana** *Aux aubergines, câpres, olives noires, sauce tomate mitonnée* 12,90 €  
**Alle polpette** *Aux boulettes de veau et coriandre fraîche* 15,50 €

## LINGUINE

- Al pesto** *Au pistou, comme à Gènes* 14,50 €  
**Con bresaola e carciofi** *Aux artichauts marinés, chiffonade de bresaola, huile d'olive et roquette* 14,90 €  
**Agli scampis e finocchio** *Aux scampis flambés au pastis, fenouil et tomates cerise* 18,90 €  
**Alle vongole** *Aux palourdes, vin blanc, ail et persil « comme à Venise »* 19,90 €

## TAGLIATELLE « PAGLIA E FIENO »

- Alla salsa bolognese** *À la sauce bolognaise pure viande de boeuf* 15,90 €  
**Alle capesante** *Aux noix de St-Jacques et aux morilles* 21,50 €





# ... e ancora

## GARGANELLI

**Alla crudaiola con bufala** *Aux tomates cerise, ail, huile d'olive et mozzarella de bufflonne* 16,50 €

**Con calamari crema di piselli e salame piccante di calabria** *Aux petits calamars, crème de petits pois et salami piquant de Calabre* 15,90 €

## ORECCHIETTE

**Ai broccoli** *Aux brocolis, tomates cerise, piment et pecorino* 13,90 €

**Al ragu' di agnello** *Au navarin d'agneau printanier* 19,50 €

## PAPPARDELLE

**Al burro di pistacchi et prosciutto di parma** *Au beurre de pistache et jambon de Parme* 16,50 €

**Alle due ricotte, verdure grigliate e pesto di pomodori secchi** *Aux deux ricotta, légumes grillées et pesto de tomates sèches* 15,50 €

## FUSILLI

**Ai porcini e speck** *Aux cèpes et au jambon de montagne fumé* 15,90 €

**Con salsiccia « Italiana » e peperoni** *Aux saucisses, poivrons, graines de fenouil, piment, sauce tomate et pecorino* 15,50 €

## GNOCCHI

**Alla crudaiola con bufala** *Aux tomates cerise, ail, huile d'olive et mozzarella de bufflonne* 17,50 €

**Al pesce spada e broccolo romanesco** *Gnocchi « aux olives noire » sauce à l'espadon, choux romanesque et tomates cerises* 17,90 €



# Pizze, Piadine

## PIZZAS & PIADINAS

*Le Basta Così ne fait décidément rien comme tout le monde ! Petite révolution au « basta » : les pizzas prennent leur indépendance !*

*Plus riches, et encore plus goûteuses, elles assument leurs différences et leur personnalité propre. Petit cadeau en prime : la pizza emblématique et la plus courue, la Margherita, voit même son prix baisser, histoire d'agrandir un fan club déjà considérable.*

*Qui s'en plaindra ?*

*En plus vous vous avez la possibilité de choisir 2 pizzas en une seule au prix fixe de 15 €*

### LA PIZZA LIGHT *une demi-pizza au choix, accompagnée de légumes grillés et salade verte !*

MARGHERITA <i>Tomate, mozzarella et origan</i>	13,00 €
BUFALA <i>Tomates cerises, mozzarella de bufflonne et basilic frais</i>	15,50 €
FORMAGGI <i>Tomate, gorgonzola, taleggio, mozzarella et parmesan</i>	14,50 €
DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella et salami piquant</i>	14,50 €
NETTUNA <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons et câpres</i>	14,50 €
4 STAGIONI <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, câpres, olives</i>	15,00 €
NAPOLETANA <i>Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois</i>	13,90 €
PARMA <i>Tomate, mozzarella et jambon de Parme</i>	15,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Tomate, mozzarella, jambon et champignons</i>	14,50 €
CALZONE <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons et jaune d'oeuf *</i>	15,50 €
BRESAOLA <i>Tomate, mozzarella, bresaola, roquette et copeaux de parmesan</i>	15,50 €
VEGETARIANA <i>Tomate, mozzarella, légumes grillés, pesto de tomates sèches</i>	14,50 €
VULCANO <i>Tomate, mozzarella viande hachée, oignon, beurre à l'ail et œuf</i>	15,50 €
CAPRINO <i>Tomate, mozzarella, pancetta, courgettes grillées, pesto, oignon et chèvre</i>	15,00 €
SALSICCIA <i>Tomate, mozzarella, saucisse artisanale, poivrons et champignons</i>	16,00 €
FRUTTI DI MARE <i>Tomate, mozzarella, fruit de mer, ail et persil *</i>	18,50 €
PORCINI <i>Tomate, mozzarella, scamorza fumée, cèpes et jambon de montagne</i>	17,50 €
COPPA <i>Tomate, mozzarella, coppa, tapenade oignons, roquette et tomates confites</i>	17,50 €
MORTADELLA TARTUFATA <i>Tomate, mozzarella, sottocenere, mortadelle à la truffe, roquette</i>	18,50 €
AL LIMONE <i>Mozzarella, jambon cuit, crevettes, citron et salade *</i>	17,50 €
CRUDAIOLA <i>Tomates cerises, roquette et mozzarella de bufflonne *</i>	17,50 €

*\* seulement entière ou maxi supplément 4 €*

**PIZZA ENFANT au prix réduit de 2,50 €**

# Carne Così

## VIANDES

*En tête de liste, le veau, cette viande délicate dont on raffole de Trieste à Messine. On la prépare de mille façons en respectant sa finesse et sans masquer son goût subtil. Juste derrière, le bœuf qui se marie très bien avec d'autres vedettes locales telles que le Gorgonzola et le poivre vert. L'agneau est là aussi, accompagné du plus italien des condiments frais : il basilico !*

### FILETTO DI MANZO

**Alle spugnole** *Aux morilles* 28,90 €

**Al gorgonzola** *Au gorgonzola* 24,90 €

**Al pepe verde** *Au poivre vert* 24,50 €

**Rossini** *Sauce Madère et tartufata, toast de foie gras poêlé* 28,90 €

TAGLIATA DI MANZO 25,50 €

*Fines tranches de bœuf sur lit de roquette et écailles de parmesan*

SCALOPPINA ALLA MILANESE 23,90 €

*Escalope de veau panée*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24,90 €

*Escalope de veau, sauge et jambon de Parme*

OSSOBUCO 21,90 €

*Ragoût de jarret de veau à la sauce tomate fraîche*

FILETTO D'AGNELLO IN CROSTA DI BASILICO 28,90 €

*Filet d'agneau en croûte de basilic*

FILETTO D'AGNELLO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO 27,90 €

*Filet d'agneau à l'ail et persil*

FILETTO D'ANATRA AI LAMPONI 25,50 €

*Magret de canard aux framboises*

DUO DI ANATRA ALLE MELE, BALSAMICO E RIBES ROSSI 28,50 €

*Duo de magret et foie gras aux pommes, sauce au balsamique et groseilles*

FILETTO « MIGNON » CON SPECK E MOZZARELLA 21,50 €

*Filet mignon au speck et mozzarella*

FILETTO DI FARAONA RIPIENA AI FUNGHI PORCINI E SALSA DI POMODORO CON RUCOLA 24,90 €

*Suprême de pintade farcie aux cèpes, concassée de tomates et roquette*

FILETTO DI FARAONA AL LIMONE E MINI FINOCCHI BRASATI 24,90 €

*Suprême de pintade au citron, mini fenouil braisé*

*Accompagnement : Pommes grenaille au romarin, riz, pâtes ou salade*

# Pesce Così

## POISSONS

*Rares sont les régions d'Italie qui ne possèdent pas de façade maritime. Il en découle une relation très privilégiée aux produits de la mer qu'on pêche en abondance sur ses côtes. Rôti, grillé, poêlé, ou simplement poché, le poisson est chez lui partout... et à toutes les sauces.*

**CAPESANTE CON CREMA DI CAVOLFIORE E NOCCIOLE** 25,50 €  
*St Jacques sur sa purée de choux fleur, vinaigrette au xérès et noisettes*

**SCAMPI DORATI ALL'AGLIO** 24,50 €  
*Scampis sautés à l'ail et tomates cerise*

**FILETTI DI ORATA CON PISTACCHI E INSALATINE DI RADICCHIO E MELE** 24,50 €  
*Filets de daurade aux pistaches, croquant au radis, pomme et coriandre*

**FILETTO DI BRANZINO SU LETTO DI FINOCCHIO AL LIMONE VERDE** 24,50 €  
*Filet de bar rôti sur son lit de fenouil et zestes de citron vert*

**PESCESPADA ALLA GRIGLIA** 25,90 €  
*Filet d'espadon poêlé et sa vinaigrette balsamique*

**MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE CON PARMA E TAPENADE, SU LETTO DI VERDURE AL BASILICO** 28,90 €  
*Médaille de lotte au jambon de parme et tapenade, provençale de légumes au basilic*

*Accompagnement : Pommes grenaille au romarin, riz, pâtes ou salade*



# Salumi Così COCHONAILLES

*La charcuterie occupe une place à part dans la cuisine italienne. Il n'est pas de région qui ne s'enorgueillisse de son jambon, de sa mortadelle ou de son salami, travaillés à l'ancienne, améliorés sans cesse pour encore plus de parfum et de goût. Qui s'en plaindrait ?*

<b>PROSCIUTTO « SAN DANIELE »</b>	11,90 €
<i>Ce « must » qu'on ne présente plus, sélectionné parmi les meilleurs de l'appellation, saura ravir les palais les plus exigeants</i>	
<b>COPPA DI PARMA</b>	7,50 €
<i>Une coppa artisanale, préparée selon les méthodes des maîtres-charcutiers parmesans</i>	
<b>MORTADELLA AL TARTUFO</b>	7,50 €
<i>Un grand classique de la charcuterie italienne, la mortadelle préparée artisanalement à la truffe noire du Piémont</i>	
<b>SALAME AL MONTEPULCIANO</b>	7,50 €
<i>Salami des Abruzzes affiné au marc de Montepulciano</i>	
<b>SPIANATA CALABRESE PICCANTE</b>	7,50 €
<i>Saucisse calabraise affinée au poivre rouge piquant et poivrons</i>	

# Formaggi Così FROMAGES

*En dépit de la proximité avec la France, qui dans ce domaine remporte la palme, les maîtres-fromagers italiens ont su imposer quelques grands types de fromages qui n'appartiennent qu'à leurs terroirs.*

<b>SOTTOCENERE VENETA AL TARTUFO</b>	8,50 €	
<i>Au lait de vache, de Vénétie, il se distingue par sa croûte de cendre de hêtre et sa pâte truffée</i>		
<b>OL SCIUR LOMBARDO</b>	9,90 €	
<i>Fromage persillé au lait de chèvre, de Lombardie, caractérisé par une maturation aux fruits rouges</i>		
<b>PECORINO DI PIENZA AL PEPE</b>	7,90 €	
<i>Originaire de Toscane, ce pecorino (lait de brebis) a la particularité d'être parsemé de grains de poivre noir !</i>		
	1 PERS.	2 PERS.
<b>ASSORTIMENTO DI TRE SALUMI E FORMAGGI SCELTA</b>	12,50 €	18,90 €
<i>Assortiment de trois types de charcuteries et fromages au choix</i>		
<b>ASSORTIMENTO DI CINQUE SALUMI E FORMAGGI A SCELTA</b>	16,50 €	24,50 €
<i>Assortiment de cinq types de charcuteries et fromages au choix</i>		

# Dolci Così

## DESSERTS

*À la fin du repas, en Italie, on ne déteste pas finir par une petite douceur.*

*Oh ! légère, car on s'est souvent laissé un peu aller à la gourmandise tant les antipasti, les pâtes ou les cochonailles étaient appétissants. Cela explique pourquoi les desserts sont tout sauf roboratifs. Et en plus, vous aurez bonne conscience ...*

TOUS NOS DESSERTS SONT  
*faits entièrement maison*

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Un espresso, un thé ou un café accompagné de ses gourmandises</i>	
<b>TIRAMISÙ</b>	7,90 €
<i>Café, mascarpone sur fond de bûcuit savoïardi, le tout saupoudré de cacao</i>	
<b>CRÈME BRULÉE</b>	8,50 €
<i>À la vraie vanille bourbon bien entendu...</i>	
<b>PANNA COTTA CON ZUPPA DI FRAGOLE AL BASILICO</b>	7,90 €
<i>Un classique, la crème cuite du Piémont, et sa soupe de fraises au basilic</i>	
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>	6,90 €
<i>La salade de fruits au citron et à la fleur d'oranger, pour finir le repas sur une note agréable et légère</i>	
<b>PERA RIPIENA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO</b>	7,90 €
<i>Poire pochée enrobée au gruë de cacao, crème de ricotta, sauce chocolat chaud</i>	
<b>TORTINO AL LIMONELLO CON ANANAS MARINATO AL MARASCHINO</b>	8,50 €
<i>Tartelette à la crème de limoncello, tartare d'ananas au Maraschino et menthe</i>	
<b>GRATINO DI FRUTTI ROSSI CON ZABAIONE AL MOSCATO D'ASTI</b>	9,50 €
<i>Gratin de fruits rouges au Moscato d'Asti</i>	
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO</b>	8,50 €
<i>Parfait glacé à la nougatine et fruits confits macérés au Grand Marnier</i>	
<b>TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA</b>	7,90 €
<i>Tarte fine tiède aux pommes et sa boule de glace vanille, caramel au beurre salé</i>	
<b>LES PROFITEROLES</b>	8,90 €
<i>Petits choux maison à la mousse de nutella, glace vanille, sauce au café</i>	