

## Antipasti

-pour se mettre en appétit-

### *Assiette IL GRAP*

<i>(trio de charcuteries fines et fromage au lait de bufflonne)</i>	<i>21</i>
<i>Crème de pois chiches/Huile d'olive aux herbes/Gambas</i>	<i>16</i>
<i>Tartare de bar de ligne/Oignons rouges de Tropea/Coriandre</i>	<i>19</i>
<i>Carpaccio de Bresaola/Parmigiano Reggiano 24 mois/Balsamique</i>	<i>17</i>
<i>Burratina/Crèmes de poivrons/Poudre de grissini à l'encre de seiche</i>	<i>15</i>

## Primi piatti

-goûtez nos pâtes fraîches maison-

<i>Tagliatelle/ Pesto d'herbes/ Ricotta salata</i>	<i>17</i>
<i>Gnocchi/ Émincé de canard/ Chianti</i>	<i>19</i>
<i>Risotto/ Treviso/ Taleggio e Speck</i>	<i>28</i>
<i>Linguine/ Vongole/ Tomates fraîches</i>	<i>21</i>
<i>Fettucine basilic/ Saint-Jacques/ Citron</i>	<i>27</i>

~Tous nos prix sont en euros~

~Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, un cahier est votre disposition~

## Secondi piatti

-terre et mer-

<i>Thon/ Pistache/ Caponata</i>	29
<i>Saint-Jacques rôties/ Riz snacké à l'encre de seiche/</i>	
<i>Crème de poivrons jaunes</i>	29
<i>Tagliata de filet de boeuf/ Huile de truffe/ Purée</i>	31
<i>Suprême de pintade/ Choux/ Speck</i>	28

## Formaggi

-le terroir italien à l' honneur-

<i>Pecorino</i>	7	<i>Gorgonzola</i>	7
<i>Parmigiano</i>	7	<i>Assiette de fromages</i>	10

## Dolci

-pour les gourmands-

<i>Tiramisù/Café/ Mascarpone</i>	10
<i>Panna cotta/ Fleur d'oranger/ Cèdre</i>	8
<i>Moelleux chocolat/ Tuile pistache/ Spuma au café</i>	12
<i>Semifreddo/ Torrone/ Caramel beurre salé</i>	10
<i>Crème brûlée /Vanille de Bourbon/ Rhum</i>	9