

## ANTIPASTI - ENTRÉES

Pain à la tomate	4,00€
Corbeille de pains artisanaux et olives italiennes sélectionnées	5,50€
Pain sans gluten	1,50€
Jambon ibérique Joselito	20,00€
Mortadelle Favola	12,00€
Carpaccio de thon Balfegó nature	14,00€
Salpicón de crevettes et poulpe	12,00€
Biscuit croustillant garni de crabe (ou de thon) au curry et avocat frais	18,00€
Salade de crabe à la mayonnaise au citron	19,00€
Salade d'artichauts et avocat avec copeaux de parmesan	14,00€
Salade de jeunes pousses d'épinards, yuzu et sésame kimchi	12,00€
Burrata crémeuse des Pouilles avec tomates cerises	14,00€
Carpaccio Harry's Bar	14,00€
Vitello tonnato aux câpres	15,00€
Croquette : jambon, champignons ou crevettes (+0,5€)	3,00€
Palourdes au beurre blanc, supplément caviar + 18€	18,00€
Poêlée de champignons de saison	14,00€

## PASTA ET RISOTTO

Lasagnes au four	17,00€
Tagliolini gratinés à la vénitienne	17,00€
Spaghetti alla carbonara	17,00€
Fettuccine au ragù	19,00€
Raviolis d'ossobuco avec tomate et beurre blanc	19,00€
Fettuccine Alfredo "comme à Rome", avec truffe +8€/gr	16,00€
Gnocchi à la tomate et au basilic	17,00€
Maccheroni cacio, pepe et citron vert	16,00€
Linguine alle vongole avec piment	21,00€
Risotto classique au parmesan, avec truffe +8€/gr	17,00€

Option de pâtes sans gluten + 1,50€

---

## SECONDI PIATTI - PLATS



Loup de mer au beurre blanc avec légumes	28,00€
Filet de thon à la sauce au poivre	33,00€
Poulet au curry doux avec riz pilaf	22,00€
Boulettes de viande à la straciatella et parmesan	18,00€
Entrecôte (500g) style « tagliata » avec frites et sauce Café de Paris	49,00€
Filet au poivre classique	33,00€
Tartare de bœuf	21,00€

Accompagnements : Frites, purée de pommes de terre, riz pilaf ou ratatouille 4,00€

---





























































## DOLCI - DESSERTS



Flan	7,00€
Tiramisu classique	10,00€
Zabaglione au chocolat avec glace à la pistache	12,00€
Glace à la vanille faite sur place	9,00€
Cheesecake artisanal pour 2 personnes	16,00€
Carpaccio d'ananas et framboise	12,00€
Truffes au chocolat	7,00€
Sélection de fromages italiens (gorgonzola, puzzone, taleggio)	15,00€

## CARTE DES ALLERGÈNES

### ANTIPASTI








- Palourdes au beurre blanc       
- Carpaccio Harry's Bar      
- Sauté de champignons de saison 
- Salade de jeunes pousses d'épinard, yuzu, truffe et sésame    
- kimchi
- Burrata crémeuse de Pouille avec tomates cerises      
- Vitello tonnato aux câpres        
- Jambon ibérique Joselito
- Pain avec tomate et coca de Folgueroles 
- Salade de crabe royal à la mayonnaise au citron      
- Salpicon de crevettes et poulpe       
- Croquettes maison   
- Pain sans gluten
- Mortadelle Favola
- Carpaccio de thon Balfegó nature   
- Biscuit croustillant farci au crabe       
- Salade d'artichauts et avocat avec copeaux de parmesan 

### PASTA ET RISOTTO







- Spaghetti alla carbonara       
- Fettuccine au ragù       
- Fettuccine Alfredo à la romaine      
- Gnocchi à la tomate et au basilic       
- Maccheroni cacio, pepe et citron vert       
- Linguine alle vongole avec piment     
- Lasagne au four      
- Risotto au parmesan     
- Raviolis d'ossobuco à la tomate et beurre blanc     








## SEGONDI PIATTI









Lubina al beurre blanc con verduras       



Entrecot estilo "tagliata" con patatas asadas

Steak au poivre classique      

Tartar de buey       

Pollo al curry suave con arroz pilaf      

Lomo de atún con salsa a la pimienta

Albóndigas con straciatella y parmesano  

## CONTORNI



Frites maison









Purée de pommes de terre 





Riz pilaf









Ratatouille    



## DOLCI








Zabaglione au chocolat avec glace à la pistache        

Tiramisù classique    


Glace à la vanille faite sur place        

Flan avec chantilly  

Truffe au chocolat  

Orellette croustillante à l'anis sec   

Carpaccio d'ananas et de framboises

Sélection de fromages italiens 

## Tableau des allergènes



 Céréales contenant du gluten	 Ceufs	 Lait	 Crustacés	 Cacahuètes
 Graines de sésame	 Céleri	 Moutarde	 Poisson	 Lupins
 Fruits à coque	 Soja	 Mollusques	 Dioxyde de soufre et sulfites	