

OSTERIA BALSAMICO

ANTIPASTI

INSALATA MISTA	9.-
Salade verte, concombre, fenouil, tomate, carotte, poivron, vinaigrette légère à l'huile d'olive.	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	25.-
Planchette de charcuteries et fromages italiens selon l'arrivage.	
PROSCIUTTO E BUFALA	22.-
Jambon de Parme affiné, servi avec bufala crémeuse de chez "Il casolare"	
INSALATA CÉSAR ALL'ARANCIA	21.-
Salade sucrines fraîches, fenouil, poivrons rôtis, orange et poulet pané croustillant revenu à la poêle	
CAPONATA SICILIANA	14.-
Aubergines fondantes, câpres, olives, pignons de pin et raisins secs mijotés.	
PARMIGIANA DI MELANZANE	16.-
Gratin d'aubergines frites, mozzarella fondante, sauce tomate maison et parmesan affiné.	

PRINCIPALI

TARTARE DI MANZO	32.-
Tartare de bœuf suisse de la Boucherie du Palais (150gr), préparé minute dans un assaisonnement à l'italienne.	
TAGLIATA DI MANZO	38.-
Faux-filet de bœuf suisse (200 g, Boucherie du Palais), roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan.	
TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO	36.-
Tentacule de poulpe grillé, crème de poivron doux et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.	

Supplément : pommes de terres au four ou haricots à 4.-

PER PRIMO

LINGUINE ALLE VONGOLE	29.-
Linguine servies avec vongole fraîches, ail et tomates cerises.	
RIGATONI ALLA NORMA	25.-
Rigatoni fraîches de chez Maggio, aubergines fondantes, sauce tomate maison, chips d'aubergines et ricotta salée râpée à la minute	
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO	29.-
Pappardelle fraîches de chez Maggio, ragù de veau mijoté longuement et demi-glace maison.	
TAGLIOLINI BURRO E TARTUFO	45.-
Tagliolini fraîches de chez Maggio, beurre et truffe noire d'Abruzzo Tartufi, râpée fraîche à la minute.	

PER FINIRE

TIRAMISÙ CLASSICO	12.-
MOUSSE AL CIOCCOLATO	12.-
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI	9.-
AFFOGATO	7.-
BOULE DE GLACE	4.-

