



PENDANT L'ATTENTE... UNE GRIGNOTE

Chips	2'20€
Olives spéciales	3'70€
Conserve de moules marinées des Rias gallegas avec chips	7'20€
Conserve de coques avec chips	9'40€
NOUVEAU "Nachos Monterrey" Tortillas de maïs au cheddar, fromage Monterrey mexicain légèrement épicé, porc effiloché et jalapeños	12'90€
Anchois au vinaigre	7'70€
Salade Russe avec "Grissini Croccanti"	7'70€
Casserole de moules à la sauce Basquaise	9'90€

APÉRITIFS

VARIÉTÉ DE PAIN

Tomates cerises, fromage et charbon	4'90€
-------------------------------------	-------

NOUVEAU SÉLECTION DE FROMAGES

Gorgonzola, Picón de Cuenca, Fromages au Vin, Camembert, Pecorino à la Truffe, Brandy au Chocolat et bien d'autres variétés...	14'00€
--	--------

SÉLECTION DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES ITALIEN

Fromage italien, mortadelle de sanglier à l'essence de truffe, "salami"...	17'50€
--	--------

CARPACCIO DE ANGUS (100% ANGUS)

avec roquette, Grana Padano, raisins secs et vinaigre balsamique produits congelé a -20° minimum 24h	14'10€
--	--------

CARPACCIO DE POULPE produits congelé a -20° minimum 24h	14'80€
---	--------

CREVETTES AU CURRY AU LAIT DE COCO	14'90€
------------------------------------	--------

FOCACCIA aux algues avec burrata "Flor de Late", roquette, pomodoro "le perle", jambon de cave et pâte d'olives	15'90€
---	--------

FLEUR D'ARTICHAUT avec variété de laitue, mortadelle au tartufo, pomodoro "le perle" et poudre de truffe	13'80€
--	--------

NOUVEAU TARTARE DE SAUMON A L'AVOCAT

TARTARE DE THON A L'AVOCAT	14'50€
----------------------------	--------

TATAKI AU THON	16'90€
----------------	--------

Thon, germes de luzerne, wakamé, sauce soya, mayonnaise au wasabi et graines de sésame	17'90€
--	--------

NOUVEAU CEVICHE CORVINE

	18'00€
--	--------

SALADES

PAIN À LA TOMATE "LA BOMBA" Pain croustillant rempli de tomates du jardin, salaison et olivada	10'90€
--	--------

SALADE CAPRESE Mozzarella Buffalo, tomate et Basilic	13'90€
--	--------

SALADE VALENCIENNE Tomate, Thon, oignons et olives noires	12'50€
---	--------

ZOODLES DE ZUCCHINI Courgettes, carottes, pommes, noix de cajou, crème d'avocat, croustillant d'oignon, sésame et tomates cerises	14'50€
---	--------

SALADE MANDALA Variété de laitue, tomates cerises, fromage, noix, raisins secs et fruits naturels de saison	12'50€
---	--------

SALADE D'ALGUES ET CREVETTES Algue wakame, crevettes, œufs de lompe, graines de chia, pomodoro sec et sauce rose	16'00€
--	--------

SALADE EXOTIQUE Variété de laitue, avocat, saumon, crevettes, surimi, ananas, œufs de lompe, graines de chia et sauce rose	16'90€
--	--------

POKE

POKE BOWL SAUMON	14'90€
-------------------------	--------

Riz sauvage, saumon mariné au soja, avocat, oignon rouge, mangue, chou rouge, soja et graines de sésame

NOUVEAU POKE BOUL THON	16'90€
--------------------------------------	--------

Riz sauvage, thon mariné au soja, avocat, oignon croustillant, mangue, wakame, soja, graines de sésame et mayonnaise Sriracha épicée

PÂTES

Combinez-les comme vous voulez!!!

Spaghettis	SAUCES	Bolognaise	11'50€
Tagliatelles		Carbonara	11'50€
Garganellis		Pesto	10'90€
Gnocchis		4 Fromages	13'00€
Pâtes aux légumineuses			

· Tagliatelles d'épinards aux gambas, sauce betterave et parmesan	14'00€
NOUVEAU · Spaghettis Carbonara sur meule de fromage Pecorino	15'50€



KIDS Nous nous soucions de la santé de vos enfants

· Spaghettis à la tomate naturelle	7'60€
· "Lunettes al 4 formaggi"	8'70€

PÂTES FRAÎCHES

Pâtes farcies aux champignons	12'60€
-------------------------------	--------

Pâtes farcies au foie et pommes à la cannelle	13'00€
---	--------

Pâtes noires farcies au saumon, ricotta et grana Padano	13'70€
---	--------

Raviolis à la ricotta et aux épinards SÉLECTIONNEZ VOTRE SAUCE PRÉFÉRÉE	16'40€
--	--------

Pâtes farcies au homard	15'90€
-------------------------	--------

Lasagnes "Mia Mamma" gratinées au Grana Padano	13'70€
--	--------

Calamarata aux fruits de mer	16'30€
------------------------------	--------

NOUVEAU Raviolis à la viande braisée SÉLECTIONNEZ VOTRE SAUCE PRÉFÉRÉE	14'90€
--	--------





PIZZAS

CUITES AU FEU DE BOIS

DEMANDEZ
NOTRE MENU
SANS GLUTEN

MARGARITA Tomate, mozzarella et basilic	8'80€
PROSCIUTTO Tomate, mozzarella et jambon cuit	9'40€
REINA Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	9'40€
4 SAISONS Tomate, mozzarella, jambon cuit, salami, artichauts et champignons	9'90€
CARBONARA Mozzarella, bacon, oignons, œuf et crème	10'50€
5 FROMAGES Tomate, mozzarella, gorgonzola, cheddar, emmental et parmesan	10'50€
VÉGÉTARIEN Tomate, mozzarella, oignons, artichauts, maïs, champignons, poivrons et courgettes	10'50€
ALMUSSAFES Mozzarella, sobrassada, chèvre, oignons croustillant et miel	10'90€
ROQUETTE Tomate, mozzarella, roquette, grana padano et jambon cru	10'90€
KEBAB Tomate, mozzarella, viande de kebab de poulet et sauce kebab	10'90€
BBQ LOVERS Tomate, mozzarella, boeuf haché, bacon et sauce barbecue	10'90€
VALENCIEN Tomate, mozzarella, espencat (aubergine et poivrons grillés), anchois et olives noires	11'60€
D'INFERNO Tomate, mozzarella "Spianata Calabra" épicée et champignons	11'90€
ALOHA Fromage à la crème, guacamole, saumon fumé, ananas grillé, avocat, sauce rose et graines de sésame	11'90€
HEALTHY Tomate fraîche, mozzarella fraîche, basilic et fleurs	12'10€
à base de charbon de bois	
Mandala GOURMET Mozzarella, mascarpone, parmesan, truffe, champignons et roquette	13'10€

- INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES DANS LES PIZZAS ET LES PINSAs... 1'00€
- TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES AVEC:
À base de farine d'épeautre moulue au levain... 1'00€
À base de farine de charbon végétal... 1'00€
À base de farine PINSAs (farine de blé, riz et soja)... 1'00€

PINSA

PÂTE LÉGÈRE ET DIGESTIVE
FERMENTATION LONGUE
MÉLANGE DE FARINES DE RIZ, DE BLÉ
ET DE SOJA

LA MORTADELLE

de Bologne à la truffe, mozzarella, burrata "Flor de Late", tomates confites, pistaches et pesto 14'00€

POISSON

Saumon norvégien avec pommes de terre confites et espencat	15'90€
Morue au gratin d'allioli servi avec des tagliatelles "Nero di sepia"	16'50€
Courbine au four, aux légumes bambous et wakamé	17'00€

VIANDE

CUITE AU FOUR TRADITIONNELLE EN ARGILE

Joue de bœuf aux champignons	17'00€
Jarret de porc aux pommes de terre confites	15'30€
Porcelet de Segovia (2p)	50'50€
Röti d'agneau d'Aranda del Duero (2/3p)	54'90€

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON EXCLUSIVES

Tiramisu maison	6'90€
Gâteau aux biscuits et chocolat "Les Dos Llunes"	6'50€
Gâteau aux carottes	6'50€
Gâteau au fromage	6'50€
Dégustation de desserts (gâteaux artisanaux et fruits naturels) (min. 2p)	6'50€ p.p
Fondant au chocolat avec glace à la vanille	6'50€
Fondant au chocolat sans gluten	4'40€

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE FRUITS NATURELS:
CONSULTEZ-NOUS!
SÉLECTION DE PÂTISSERIES ARTISANALES "FAITES MAISON"

La vie ce sont des instants
Vivez-les!

