

## AFFETTATO

<b>AFFETTATO DI PARMA S.ILARIO (30 MESI) E PANE CARASAU CALDO</b>	20.00 €
<i>Assiettes de jambon de parme (S.Illario 30 mois) avec son pain carasau chaud croquant</i>	
<b>AFFETTATO DI MORTADELLA AI PISTACCHI E PANE CARASAU CALDO</b>	16.00 €
<i>Assiette de mortadella aux pistaches avec son pain carasau croquant</i>	
<b>AFFETTATO DI FINOCCHIONA E PANE CARASAU</b>	24.00 €
<i>Assiette de "finocchiona" typique de la toscane aromatisée avec des graines de fenouil et son pain carasau</i>	
<b>AFFETTATO DELLA LIBERA</b>	24.00 €
<i>Assiette de charcuterie de la Libera, parma (s.illario 30 mois d'affinage), mortadella aux pistaches, charcuterie de porc de la toscane et speck</i>	

## PASTA FRESCA

<b>TAGLIATELLE DELLA LIBERA</b>	16.50 €
<i>Tagliatelles fait maison, tomates cerises, sauce tomate avec sa burrata et basilic</i>	
<b>TAGLIATELLE ALLA CREMA DI TARTUFO BIANCO DI ALBA E NOCCIOLE</b>	24.50 €
<i>Tagliatelles à la crème de truffe blanche d'Alba et noisette</i>	
<b>PAPPARDELLE AL PESTO DI BASILICO PINOLI E PARMIGIANO</b>	16.50 €
<i>Pappardelle &amp; pesto faits maison, crème de basilic à l'huile d'olive extra vierge et parmesan</i>	
<b>PAPPARDELLE SPECK E ZUCCHINE</b>	16.50 €
<i>Pappardelle maison à la crème, speck et courgettes</i>	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	16.50 €
<i>Gnocchi sauce tomate, mozzarella de buffle et basilic</i>	
<b>GNOCCHI AL GORGONZOLA E RUCOLA</b>	15.50 €
<i>Gnocchi au fromage gorgonzola et sa salade roquette d'été</i>	

## PASTA E RISO

<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO PARMIGIANO E BASILICO</b>	15.50 €
<i>Spaghetti à l'ail, huile, piment, parmesan et basilic</i>	
<b>SPAGHETTI VONGOLE POMODORO FRESCO E BASILICO</b>	28.00 €
<i>Spaghetti aux palourdes, tomates cerises et basilic</i>	
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	15.00 €
<i>Penne à la sauce tomate épicée avec piment italien peperoncino</i>	
<b>PENNE PIRATA</b>	18.00 €
<i>Sauce tomate, tomates cerises, ail, oignons, câpres, olives, parmesan et pecorino italien</i>	
<b>PACCHERI CACIO E PEPE</b>	18 00 €
<i>Pâtes "paccheri" au pecorino romano et au poivre. Une spécialité de la cuisine romaine</i>	
<b>PACCHERI ALLA MEDITERRANEA</b>	18 00 €
<i>Pâtes "paccheri" tomates fraîches, espadon, câpres, olives, pignons, anchois et basilic</i>	
<b>RISOTTO ASPARAGI E TALEGGIO</b>	24.50 €
<i>Risotto du printemps avec nos asperges du terroir et crème de fromage taleggio</i>	
<b>RISOTTO ALLA MILANESE IN CROSTA DI PARMIGIANO</b>	24.50 €
<i>Risotto "mantecato" au safran, servi dans une tulipe de parmesan croustillant</i>	

## CARNE

<b>CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO</b>	22.00 €
<i>Carpaccio de bœuf cru avec sa salade roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge</i>	
<b>POLLO CROCCANTE CON VERDURE</b>	24.00 €
<i>Poulet croquant (poulet fermier label rouge) avec sa poêlée de légumes de saison</i>	
<b>SCORTICHINO DI MANZO E RUCOLA DELLA “NONNA”</b>	24.00 €
<i>Fine tranche de filet de bœuf poêlée à l'ail et roquette à la façon de la "Nonna"</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO</b>	39.00 €
<i>Filet de bœuf "Simmental" grillé et tranché avec son infusion à l'huile d'olive extra vierge et romarin servi avec son gratin dauphinois</i>	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE, RUCOLA E POMODORINI</b>	28.50 €
<i>Escalope de veau panée, avec sa salade de roquette et tomates cerises façon "crudaiala"</i>	

## PESCE

<b>CARPACCIO TIEPIDO DI SPADA CON POMODORINI E ZUCCHINE</b>	15.50 €
<i>Carpaccio tiède d'espadon avec tomates cerises et courgettes du printemps</i>	
<b>TRANCIO DI SPADA ALLA MEDITERRANEA</b>	28.00 €
<i>Espadon poêlé servi avec tomates cerises, olives taggiasche, câpres, oignons et basilic</i>	
<b>BACCALÀ ALLA LIGURE</b>	24.50 €
<i>Morue façon "ligure", sauce tomate, ail, pignons, anchois, olives taggiasche, basilic à l'huile d'olive extra vierge servie avec sa poêlée d'épinards frais</i>	
<b>NUVOLA DELLA LIBERA</b>	22.50 €
<i>Friture de poissons de la Libera (petits morceaux de morues, friture croquante de calamars et crevettes) et son croquant de légumes</i>	
<b>BACCALÀ IN PANKO AL PROFUMO DI LIMONE</b>	24.50 €
<i>Morue frite dans la farine de panko parfumée au citron, ail et persil à l'huile d'olive extra vierge</i>	

## PIZZE

<b>PIZZA PARMA</b>	15.00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic jambon de parme (S. llario 30 mois d'affinage) roquette et parmesan</i>	
<b>PIZZA MARINARA</b>	12.00 €
<i>Sauce tomate, ail, persil olives taggiashe à l'huile d'olive extra vierge</i>	
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	13.00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella et basilic</i>	
<b>PIZZA BURRATA</b>	15.00 €
<i>Tomate fraîche, basilic, roquette, parmesan et sa burrata</i>	

## SELEZIONE DI FORMAGGI

<b>GORGONZOLA E PANE GRIGLIATO</b>	14.00 €
<i>Gorgonzola avec son pain carasau croquant</i>	
<b>GRANA PADANO E PANE CARASAU</b>	12.00 €
<i>Assiette de grana padano "parmesan" et son pain carasau</i>	
<b>MISTO FORMAGGI DELLA LIBERA</b>	15.00 €
<i>Sélection de fromages italiens (gorgonzola italien, taleggio, fromage de vache mou, fromage de brebis et burrata)</i>	

## DOLCE

<b>TIRAMISÙ DELLA LIBERA</b>	12.50 €
<i>Tiramisu de la Libera avec sa crème de mascarpone et chantilly</i>	
<b>CRÈME CARAMEL DELLA LIBERA</b>	12.50 €
<i>Crème caramel de la Libera avec sa chantilly et cerise noire</i>	
<b>DOLCE AMORE</b>	12.50 €
<i>Parfait glacé à la crème de sabayon avec son croquant de pignons, noisettes et pépites de chocolat</i>	
<b>CANTUCCINI</b>	12.50 €
<i>Biscuits aux amandes de la Toscane, servis avec un verre de Vin Santo Antinori</i>	

<b>PAVLOVA DELLA LIBERA</b>	12.50 €
<i>Meringue maison mousse au chocolat avec ses fraises et chantilly "maison"</i>	
<b>COPPA DI FRAGOLE E LAMPONI ALLA MENTA</b>	12.50 €
<i>Coupe de fraises et framboises nature à la menthe</i>	
<b>COPPA DI FRAGOLE, LAMPONI E PANNA</b>	12.50 €
<i>Coupe de fraises et framboises avec chantilly "maison"</i>	

### ENVIE SUCRÉE

<b>GAUFFRE DELLA LIBERA</b>	9.00 €
<i>À la glace vanille éclat d'amandes toastées au miel caramel et chantilly</i>	
<b>GAUFFRE AUX FRAISES &amp; CHANTILLY</b>	9.00 €
<i>Éclat d'amandes toastées au miel parfumées à la menthe</i>	
<b>GAUFFRE AU CHOCOLAT</b>	9.00 €
<i>Chantilly, éclat d'amandes toastées au miel et son coulis de chocolat</i>	
<b>BRIOCHE DELLA LIBERA</b>	9.00 €
<i>La brioche de la Libera à la chantilly et fraises</i>	
<b>BRIOCHE À LA PISTACHE</b>	9.00 €
<i>Brioche à la chantilly et éclats de pistache</i>	

### ENVIE SALÉE

<b>FOCACCIA CAPRESE</b>	8.00 €
<i>Tomates, mozzarella et basilic à l'huile d'olive d'extra vierge</i>	
<b>FOCACCIA PARMA</b>	8.00 €
<i>Tomates, mozzarella, basilic, jambon de parme (S.Illario 30 mois)</i>	
<b>FOCACCIA OMELETTE</b>	8.00 €
<i>Persil, parmesan avec salade et mayonnaise</i>	
<b>LA ZINGARA</b>	12.00 €
<i>Toast grillé avec notre pain de campagne avec jambon de parme S.Illario (30 mois d'affinage) tomates, mozzarella de buffle, basilic et mayonnaise à la façon d'Ischia</i>	

# BOISSONS

## VINS ROUGES - ROSSI

### FRANCE

#### SIRAH

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP La Chablisienne 39.00 €

AU VERRE / AL BICCHIERE 7.00 €

### ITALIE

#### PIEMONTE

BARBERA D'ASTI FIULOT Prunotto 36.00 €

OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA Prunotto 45.00 €

BARBARESCO Prunotto 2014 90.00 €

BAROLO Prunotto 95.00 €

BARBARESCO Gaja 2009 380.00 €

#### TOSCANA

CHIANTI CLASSICO BIO Badia a Coltibuono 45.00 €

VILLA ANTINORI Antinori 49.00 €

AU VERRE - AL BICCHIERE 10.00 €

LE VOLTE IGT Tenuta dell'Ornellaia 60.00 €

LE SERRE NUOVE DOCG 2016 95.00 €

Bolgheri rosso Tenuta dell'Ornellaia

LE CROCINE CUVÉE EVA IGT 2016 105.00 €

100 % Cabernet Franc Lenzi bio

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013 Castello Banfi 105.00 €

TIGNANELLO IGT 2016 Marchesi Antinori 190.00 €

BOLGHERI SASSICAIA SUP 2012 300.00 €

Marchese Incisa della Rocchetta

SOLAIA IGT 2011 Marchesi Antinori 350.00 €

SOLAIA IGT 2006-2007 Marchesi Antinori 450.00 €

#### VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO Tommasi 49.00 €

AU VERRE 10.00 €

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Tommasi 90.00 €

#### PUGLIA

TORCICODA PRIMITIVO Tormaresca 36.00 €

#### SICILIA

PLUMBAGO NERO D'AVOLA Planeta 39.00 €

SYRAH Planeta 60.00 €

## VIEUX MILLÉSIMES - VECCHIE ANNATE MAGNUM

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010 250.00 €

Castella banfi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 250.00 €

Castella banfi

LE SERRE NUOVE 2014 Tenuta dell'Ornellaia 250.00 €

LE SERRE NUOVE 2015 Tenuta dell'Ornellaia 250.00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013 Col d'Orcia 450.00 €

TIGNANELLO IGT 2015 Marchesi Antinori 350.00 €

TIGNANELLO IGT 2014 Marchesi Antinori 350.00 €

TIGNANELLO IGT 2011 Marchesi Antinori 410.00 €

## VINS BLANCS - BIANCHI

### FRANCE

#### LOIRE

POUILLY FUMÉ 2018 Ladoucette 52.00 €

AU VERRE - BICCHIERE 12.00 €

#### BOURGOGNE

CHABLIS GRAND REGNARD 2018 55.00 €

Baron De Ladoucette

### ITALIE

#### TOSCANA

VERMENTINO DI BOLGHERI DOC 2018 39.00 €

Tenuta Guado al Taso Antinori

CHARDONNAY DUCA DI MONTEMAGGIORE 60.00 €

Blanc de blancs Tenuta Baron De Ladoucette

#### TRENTINO ALTO ADIGE FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON BLANC IGP 2019 Pierpaolo Pecorari 39.00 €

AU VERRE - AL BICCHIERE 7.00 €

PINOT GRIGIO OLIVERS DOC 2018 49.00 €

Pierpaolo Pecorari

#### PIEMONTE

GAVI DEI GAVI DOCG La Scolca 70.00 €

#### UMBRIA

CERVARO DELLA SALA 2016 Castello della Sala Antinori 105.00 €

#### VENETO

PROSECCO DOC MILLESIMATO TREVISO 2018 Canel 39.00 €

AU VERRE - AL BICCHIERE 7.00 €

## VINS ROSÉS - ROSATI

MADemoiselle DE PROVENCE Au verre 6.00 €

CHATEAU ST MAUR EXCELLENCE Côtes de Provence 39.00 €

LES TERRASES - 1<sup>ERE</sup> CUVÉE 39.00 €

Côtes de Provence Vallombrosa

LES TERRASES - 1<sup>ERE</sup> CUVÉE 58.00 €

Côtes de Provence Vallombrosa - Magnum 1,5 litres

LA VILLA 90.00 €

Côtes de Provence Vallombrosa - Magnum 1,5 litres

CUVÉE ROYALE DOCG FRANCIACORTA 48.00 €

Marchese Antinori - méthode champenoise

## CHAMPAGNES

BRUT DE CANTENEUR 50.00 €

COUPE - COPPA 10.00 €

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 60.00 €

COMTESSE LAFOND Blanc de blancs De Ladoucette 78.00 €

COMTESSE LAFOND Rosé De Ladoucette 78.00 €

## APERITIFS & COCKTAILS

PASTIS, RICARD 6.50 €

MARTINI ROUGE OU BLANC PORTO CAMPARI 7.00 €

KIR VIN BLANC 7.00 €

KIR ROYAL 12.00 €

COUPE CHAMPAGNE BRUT DE CANTENEUR 10.00 €

APEROL SPRITZ 9.00 €

NEGRONI 10.00 €

NEGRONI SBAGLIATO 10.00 €

## ALCOOLS

WHISKY-CALVADOS-BAILEY'S 12.00 €

WHISKY RESERVE (J.WALKER, BLACK LABEL) 18.00 €

RHUM BLANC BACCARDI 12.00 €

RHUM DIPLOMATICO 15.00 €

GIN GORDONS 15.00 €

GIN BOMBAY 15.00 €

GRAND MARNIER-CONTREAU-ARMAGNAC 12.00 €

#### DIGESTIF ITALIEN

SAMBUCA-FERNET-AMARETTO-AVERNA 8.00 €

LIMONCELLO-GRAPPA 6.50 €

## BOISSONS FRAICHES

EAU MINÉRALE EVIAN 50 cl 5.00 €

EAU MINÉRALE S. PELLEGRINO 50 cl 5.00 €

EAU MINÉRALE PERRIER 33 cl 5.00 €

BIÈRE PERONI NASTRO AZZURRO 33 cl 7.00 €

COCA, COCA LIGHT, ICE TEA 33 cl 5.00 €

ORANGINA, SCHWEPPES, LIMONADE 25 cl 5.00 €

JUS, Pomme, Orange, Ananas, Tomate 25 cl 7.00 €

## CAFÉS & CHOCOLATS

CAFÉ ESPRESSO 2.00 €

CAFÉ DÉCAFEINÉ / NOISETTE / ALLONGÉ 2.50 €

CAFÉ DOUBLE 4.00 €

CAPPUCCINO / CAFÉ AU LAIT / LATTE MACCIATO 4.50 €

AFFOGATO 6.50 €

café servi sur une boule de glace vanille ou chocolat, et chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 6.50 €

CHOCOLAT CHAUD 4.00 €

CHOCOLAT CHAUD OU FROID AVEC CHANTILLY 4.50 €

## THÉS ET INFUSIONS

INFUSION Rooibos, Verveine, Camomille, Digestif minceur 5.00 €

(Anis citron fenouille)

SELECTION DE THÉS MARIAGES FRÈRES 5.00 €

THÉ VERT

Fuji-yama - thé vert exceptionnel jardin premier

Casablanca - thé vert à la menthe et bergamote

Jasmin mandarin - thé vert doux aux fleurs de jasmin

Thé sur le nil - thé vert aux agrumes et citron

THÉ NOIR

Earl grey imperial - thé de darjeeling à la bergamote

Earl grey french blue - thé noir soyeux bergamote finement poivrée et bleuet royal

Pleine lune - thé noir amandes épices douce et miel

Marco polo - thé noir aux fleurs et fruits de chine et du tibet