

## ANTIPASTI

<b>CARPACCIO DE SAUMON</b>	14
<b>INSALATA CAPRESE</b>	10
<b>FRITO DE L'ATELIER</b>	14
<i>gambas, calamars, légumes</i>	
<b>MILLE FEUILLE</b>	10
<i>aubergines, burrata, pesto de basilic</i>	
<b>BURRATA A LA TRUFFE</b>	16
<b>ANTIPASTI</b>	20
<i>pour 2 personnes</i>	
<b>LEGUMES GRILLES</b>	12
<b>JAMBON DE PARME</b>	12
<i>12 mois</i>	
<b>SYRACUSA</b>	14
<i>artichauts, salade mesclun, bresaola, tomates cerises, mozzarella di bufala</i>	

## PASTA

<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>	20
<i>palourdes, vin blanc, sauce tomate, herbes fraîches</i>	
<b>FETTUCCINE ALLA CARBONARA</b>	14
<i>lardons, oignons, vin blanc, basilic, jaune d'oeuf</i>	
<b>LASAGNES</b>	16
<i>champignons, truffe, ricotta</i>	
<b>LASAGNES</b>	12
<i>bolognaise, crème de parmesan</i>	
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b>	12
<b>PACCHERI PARMIGIANA</b>	16
<b>PACCHERI 4 FROMAGES</b>	14,5
<i>noix et roquette</i>	
<b>FETTUCINE PESTO – BURRATINA</b>	16,5
<b>LINGUINI LEGUMES</b>	16
<i>courgettes, aubergines, mozzarella, tomates confites, olives noires, basilic</i>	
<b>LINGUINI MATRICIANA</b>	14
<i>lardons, sauce tomate, basilic, vin</i>	
<b>RAVIOLI MAISON RICCOTA EPINARD</b>	17
<b>RAVIOLI MAISON TRUFFE</b>	19

## RISOTTO

<b>TRUFFE</b>	21
<b>FRUITS DE MER</b>	22
<b>CHAMPIGNONS, ROQUETTE, SCARMOZA</b>	18

## PIZZA NAPOLITAINE

<b>MARGHERITA</b>	11
<i>mozzarella fior di latte, sauce tomate, origan, basilic</i>	
<b>NAPOLITAINE</b>	12
<i>sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, basilic</i>	
<b>REGINA</b>	13
<i>sauce tomate, jambon blanc supérieur, basilic, champignons, mozzarella fior di latte</i>	
<b>4 FROMAGES</b>	13
<i>sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, taleggio, basilic, huile d'olive extra vierge</i>	
<b>PRIMAVERA</b>	13
<i>sauce tomate, légumes de saisons, roquette, copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte</i>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	14
<i>sauce tomate, jambon blanc supérieur, artichauts, mozzarella fior di latte</i>	
<b>CALZONE NAPOLITAINE</b>	13
<i>ricotta, salami, mozzarella, basilic, jambon blanc</i>	
<b>PARME</b>	14
<i>mozzarella, jambon de parme, basilic, roquette, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive</i>	
<b>BRESAOLA – TRUFFE</b>	16
<i>crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic, bresaola, roquette, copeaux de parmesan</i>	
<b>PUGLIESE</b>	16
<i>tomates, burratina, jambon de parme 12 mois, tomates cerises, basilic</i>	
<b>TRUFFE</b>	18
<i>crème de truffe, tomates confites, basilic, burratina, roquette</i>	
<b>SPIANATA</b>	13
<i>mozzarella fior di latte, sauce tomate, origan, basilic, chorizo piquante</i>	
<b>MARINARA</b>	9
<i>sauce tomate, ail, huile d'olive, basilic</i>	
<b>SICILIANA</b>	16
<i>sauce tomate, basilic, aubergines, tomates cerises, burratina</i>	
<b>CAMPIONE</b>	16
<i>sauce tomate, mozzarella, basilic, viande de bœuf hachée, oignons rouges, roquette</i>	
<b>FOCCACIA DE L'ATELIER</b>	17
<i>thon, olives noires, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan</i>	

## PLATS

<b>SALTIMBOCCA DE VEAU A LA TRUFFE</b>	22
<b>ESCALOPE MILANAISE</b>	18
<b>ESCALOPE AL LIMONE</b>	18
<b>FOIE DE VEAU A LA VENITIEUNE</b>	18
<b>POISSON DU JOUR (200 GR)</b>	22
<i>cuit à la plancha, légumes</i>	

# BRUNCH LE DIMANCHE

Buffet à volonté  
De 12h00 à 15h00  
29€

## DESSERTS

TIRAMISU CAFE	7
PANACOTTA FRUITS ROUGES	6
AFFOGATO	7
PASTIERA	7
<i>gâteau traditionnel napolitain à base de ricotta et zestes d'orange</i>	
TARTE CITRON MERINGUE	8
ASSIETTE DE FRUITS	7
SEMIFREDDO TORRONCINO	7
<i>glace au nougat recouverte de noisette pralinées</i>	
TARTUFO CHOCOLAT	7
<i>glace sabayon, glace chocolat, enrobées de pépites de noisettes et de cacao en poudre</i>	
PIZZA NUTELLA	10
CAFE GOURMAND	10
ASSIETTE DE FROMAGES	12

## VINS ROSES

PINOT GRIGIO DACASTELLO	25
<i>couleur cuivre rose avec un parfum de fleurs sauvages et de violette</i>	
CÔTE DE PROVENCE	35
<i>belle robe pâle, nez intense, pêche, citron. En bouche : profondeur, finition longue</i>	
ROSATO TERRE SICILIANE	30
<i>robe rose grenade clair avec des arômes de rosa canina, myrtille, fruits des bois et géranimum. Goût frais et savoureux</i>	

## VINS BLANCS

PINOT GRIGIO DACASTELLO	25
<i>couleur jaune pâle avec un parfum légèrement aromatique et un goût qui montre une bonne structure</i>	
CHARDONNAY TACCO BAROCCO SAMPIETRANA	30
<i>robe jaune paille. Parfums intenses de fruits frais et de fleurs, légèrement vanillé. En bouche : léger, acidulé, riche, velouté</i>	
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	34
<i>couleur jaune paille. Parfums intenses de poire mère, pêche de vigne, jasmin et lait d'amande. Goût équilibré, frais et souple</i>	
PROSECCO	35

# BOISSONS

APERITIF (7CL) CAMPARI, KIR, MARTINI, AMARETTO	7
COUPE DE PROSECCO / CHAMPAGNE	10
SPRITZ APEROL	8
VERRE DE VIN	5
VERRE DE VIN SUPERIEUR	7
¼ DE VIN	10
½ DE VIN	18
PERRONI	5
PERROTI (BIERE PRESSION)	5
BIERES ARTISANALES	5
SODAS	5
SOLE (1L)	6
SOLE (1/2L)	4
CAFE NAPOLITAINE	2.5
THE	4

## VINS ROUGES

VALPOLICELLA	34
BAROLO TERRA DA VINO	90
<i>cépage Nebbiolo (vieillessement 24 mois). Robe rouge sombre, intense, fruité. Nez complexe, puissant, notes boisées de champignons, de terre et de vanille. En bouche, tanins bien intégrés, la texture exprime le terroir, la trame est fine et suave sur la longueur</i>	
PRIMITIVO TACCO BAROCCO SAMPIETRANA	34
<i>robe rouge rubis profond avec reflets tuiles. Parfums riches, épicés, légèrement boisés, aux notes d'évolution de tabac et de réglisse. Un hectare bien charpenté avec des tanins soyeux</i>	
CHIANTI LOGGIA DEL GIGLIO	30
<i>robe rouge rubis brillante. Nez floral qui entraîne sur des parfums subtils de pivoine, de violette et mûre. La bouche marquée par des petits fruits noirs plutôt cassis et mûres finissant avec un bel équilibre</i>	
NERO D'AVOLA FEUDO ARANCIO	25
<i>robe grenat profond avec des reflets violets. Senteurs très intenses de fraise des bois, de groseille, de grenade et de poivre</i>	
MONTEPULCIANO DA CASTELLO	25
<i>parfums de fruits et d'épices avec un goût sec et harmonieux</i>	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ARBORETTO	36
<i>robe rouge rubis avec des nuances de petits fruits rouges bien mûrs. En bouche, vin équilibré, plaisant, les tanins sont souples et élégants</i>	
BARDOLINO CLASSICO	28
<i>robe rouge rubis profond. Au nez, arômes de sous-bois mouillé, de fruits rouges et notes boisées. En bouche, bien équilibré, les tanins sont légers.</i>	
L'ATELIER 197	19

## CHAMPAGNE

HENRI ABELE	42
-------------	----