



■ ENTRÉES

-  **VÉLOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR** 11
Véloté de légumes du jour
-  **PARMIGIANINA DELLA BRISCOLA** 14
Parmigiana d'aubergines comme celle 'della mamma'
- 'FINTO' GAZPACHO MARINO** 15
'Faux' gazpacho à l'italienne aux scampi
- CARPACCIO D'ORI** 16
Carpaccio de filet de bœuf avec roquette, parmesan et tomates séchées au soleil
- Ajout de tardufo noir 5
3
- DEMÓNI D'UN OSTRICA (à la pièce)** 29
Huîtres "on the rocks" ou fumées
- ANTIPASTO MISTO (pour 2 personnes)**
Entrée mixte de la maison

■ SALADES

-  **CAPRESE BUFALINA** 15
Mozzarella di Bufala, pomodori, origano, olio EVO
- BRISCOLA CAESAR** 16
Insalata, petto di pollo alla piastra, scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodori, crostini di pane
- NIZZARDA** 16
Insalata con tonno, uova, pomodori, fagiolini, patate, cipolla, crostini di pane
- INSALATA DI PESCE** 17
Insalata mista con salmone affumicato e scampi

■ PÂTES TRADITIONNELLES

- RAGÙ ALLA BOLOGNESE** 18
Orecchiette, tagliatelle ou tagliolini
-  **ARRABBIATA** 18
Orecchiette, tagliatelle ou tagliolini
- AMATRICIANA** 18
Orecchiette, tagliatelle ou tagliolini
- CARBONARA** 18
Orecchiette, tagliatelle ou tagliolini
-  **PESTO ALLA GENOVESE** 18
Orecchiette, tagliatelle ou tagliolini

■ PÂTES DU CHEF

-  **LASAGNE AL VERDE** 21
Ricotta and spinach lasagnetta
- LA MANO DELLO CHEF** 21
Home-made gnocchi with truffle flavored white ragout

PORGI L'ALTRA GUANCIA Tagliolini with braised beef cheek sauce	21
PACCHERI DELLA BRISCOLA Paccheri with octopus, olives and cherry tomatoes	21

■ DEUXIÈMES PLATS

GIOCATA D'ENTRECOTE Entrecôte grillée avec flan de pommes de terre, légumes et sauce barbecue	27
AGNELLO IN PANCIA Côtelettes d'agneau à la Briscola	28
IL FANTE IN MARE APERTO Mélange de calamars et de crevettes frits	29
A FIL DI MANZO Filet de bœuf grillé au barbecue avec flan de pommes de terre, légumes et sauce barbecue	29
Ajout de truffe noire de Scorzone	5

■ ASSIETTES

PASSIONE SAN DANIELE Plateau de jambon San Daniele Réserve Olvino Morgante 16 mois	13
TAGLIERE DEL NORCINO Sélection de charcuterie de la tradition Italienne	19
 TAGLIERE DEL 'FURMAGIAT' Sélection de fromages des régions Italiennes	19
TAGLIERE DEL 'DUE' (pour 2 personnes) Sélection de charcuterie et fromages	19
GRAN TAGLIERE DELLA BRISCOLA (pour 3+ personnes) Grand sélection de charcuterie et fromages	26

■ DESSERT

PANNA COTTA CASERECCIA Panna cotta maison au chocolat, caramel ou réduction aux fruits rouges	8
TIRAMISÙ COME NONNA L'HA FATTO Tiramisù comme celui de la grand-mère	8
CHEESECAKE BRISCOLINA Cheesecake aux fruits du jour	8
MOUSSE AL PISTACCHIO Mousse à la pistache maison	9
ZUPPA INGLESE Zuppa inglese du chef	9
COPPA GELATO Composition de crème glacée proposée par le chef	7