

ANTIPASTI



	Seul	Avec focaccia
ASSIETTE 4 CHARCUTERIES	18 €	23 €
Speck (fumé), Coppa Calabrese Douce, Jambon de Pays San Daniele 15mois, Jambon Cuit à la Truffe		
B & B		
Bresaola et Burratina, servi avec roquette	13 €	18 €
ANTIPASTI MIXTE	14 €	19 €
Poivrons & Tomates grillés, Caviar d'aubergine, Gorgonzola, Pecorino Pepato		
LE DUO DE JAMBON	16 €	21 €
Jambon blanc à la truffe et Jambon de Pays San Daniele		

BURATTA & CIE

GORGONZOLA CREMOSO	8 €
Miel, romarin et noix	
BURRATINA	8 €
125g, servie avec sa sauce tomate San Marzano, basilic frais et huile d'olive	
MOZZARELLA DI BUFFALA	10 €
AOP, env.110g, servie juste tiédie sur pain ciabatta et sauce San Marzano, Basilic et pignon de pin	
SAINT MARCELLIN	7 €
Saint Marcellin IGP 80g, servi rôti avec Huile d'Olive et Origan	



LES VIANDES

PARMENTIER DE LA MAMMA	19,00€
Effiloché de Porc fondant, Écrasé de Pommes de Terre, Éclats de Noisettes Grillées et touche de citron, servi avec sa sauce au vin rouge	
CARPACCIO DE BOEUF AUBRAC	18,00 €
Taillé au moment, Servi avec roquette, Gressins Maison, Glace Citron/Basilic, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique et Copeaux de Parmesan	
SALTIMBOCCA	21,00€
Escalope de veau et jambon San Daniele, Ricotta, Basilic. Accompagné de sa sauce tomate San Marzano et polenta crémeuse.	
BALLOTINE DE VOLAILLE	17,00€
Filet de Volaille, farci au Speck, Tomates Confites et Ricotta, servie avec sa Crème de Pesto Basilic et Risotto	

Le petit plus Gourmand :
Focaccia à la demande
5€ la pièce

PASTA & RIZ

LINGUINE CARBONARA	14,00 €
Guanciale, Jaune d'Oeufs et Parmesan	
MEZZE MANICHE PISTACHE	16,00 €
Pesto de Pistache et Amande Maison, et Demi Burratina	
TAGLIATELLES SCAMPI	17,00 €
Sauce légèrement citronnée, Crevettes Poêlées et en Tempura, Ciboulette	
RISOTTO DE SAISON	18,00 €
Riz Arborio, Parmesan, Cèpes et Légumes d'Hiver	



LES SALADES

LA SANTINA	12,50€
Feuille de Chêne, Tomates & Aubergines confites, Croustillant de Polenta et Oeuf Dur	
LA MARIO	15,50€
Duo Mâche & Roquette, Gorgonzola, Poire et Câpres	
LA BOSCO	14,80€
Fusilli, Jambon Blanc à la Truffe, Tomates Confites, Olives Gigante et Croutons à l'Origan	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Gluten, Oeuf, Arachide, Moutarde, Soja, Sulfites, Cèleri, Lupin, Lait, Fruits à coques, Poisson, Crustacés.



DOLCE

PANNA COTTA

Au coulis de Framboise 5,50 €

TIRAMISÙ

Biscuits Savoiardi, Café, Mousse Mascarpone 8,00€

PROFITEROLE “TORE”

Pâte à choux, Glace Vanille Bourbon, pep's d'orange, Sauce au Chocolat 6,50€

CAFE CARINO

Café et ses 2 mignardises 5,80€

ASSIETTE DE FROMAGES

Gorgonzola, Pécorino, Cantal et Saint Marcellin 8,50€



COORDONNÉES

27 BIS AV. THEOPHILE ROUSSEL

48100 MARVEJOLS

RESERVATIONS AU

06.81.93.13.78

LE MIDI

LA FORMULE A 20€

1 Entrée, 1 Plat & 1 Dessert

Au choix parmi les 2 propositions sur ardoise.
Chaque semaine, de nouvelles saveurs !

LA CARTE DU MIDI

LES ENTREES

L'assiette de Charcuterie 9,50€

Coppa Calabrese Douce, Jambon Cuit à la Truffe, Speck, Jambon San Daniele DOP 15 mois.

Burratina 8,00€

125g, servie avec sa sauce tomate San Marzano, basilic frais et huile d'olive

Salade Rosaria 10,00€

Feuille de Chêne, Jambon blanc truffé, Duo de Poivrons Marinée et Croutons à l'Origan

LES PLATS

Bruschetta 13,50€

Pain foccacia, Sauce Tomate San Marzano, Mozzarella et Jambon de Pays. Servie avec salade.

Risotto 15,50€

Riz Arborio, Parmesan et Légumes de Saison

Parmentier de la Mamma 19,00€

Effiloché de Porc fondant, Écrasé de Pommes de Terre, Éclats de Noisettes Grillées et touche de citron, servi avec sa sauce au vin rouge

LES DESSERTS

Panna Cotta 5,50€

Au coulis de Framboise

Profiterole “Tore” 6,50€

Pâte à choux, Glace Vanille Bourbon, pep's d'orange, Sauce au Chocolat

Café Carino 5,80€

Café et ses 2 mignardises

Assiette de fromages 8,50€

Gorgonzola, Pécorino, Cantal et Saint Marcellin



RESTAURANT