

Disponible à partir de 11h

Entrées

Burrata du moment

Olives tièdes maison

Marinées aux agrumes & romarin

Bruschettas classiques (2)

Servies sur pain grillé à l'ail

Calmars frits

Sur sauce arrabbiata, huile pimentée, olives confites

Arancinis (2)

Farcis à la mascarpone citronnée, sauce crémeuse au pesto, pecorino, basilic

Carpaccio de boeuf

Ricotta à la truffe, amillaires marinées, pecorino, échalotes frites, roquette

Prix selon garniture.

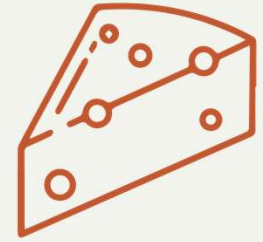
8.

10.

26.

19.

17.



Tartares

Tartare de saumon

Sauce vierge basilic et citron, servi avec croûtons.
Plat principal servi avec frites et salade

19./36.

Tartare de boeuf

Moutardé et relevé, artichauts, tomates séchées, servi avec croûtons.
Plat principal servi avec frites et salade

17./32.

Salades

Salade panza

Croûtons de focaccia, mélange de tomates, concombres, oignons rouges, fior di latte, basilic, vinaigrette au vinaigre de vin rouge

23.

Salade césar au poulet

Romaine, croûtons de focaccia, parmesan, chips de prosciutto, vinaigrette césar maison

26.

prim

Disponible à partir de 11h

Pizzas

Margherita Sauce tomate, fior di latte, basilic	21.
Garnie Sauce tomate, pepperonis, poivrons rouges, champignons, oignons rouges, olives	23.
À la Mio Sauce ragù, mozza, poivrons rouges, oignons rouges, chips de prosciutto, pecorino	27.
Végétarienne Sauce poivrons rôtis, mozza, artichauts, courgettes, olives, tomates confites, basilic	26.
Chèvre Sauce crémeuse, mozza, fromage de chèvre, miel épicé, noix	25.
Fromage bleu & poire Sauce crémeuse au bleu, mozza, prosciutto croustillant, roquette, poires, balsamique	24.
Saucisses à l'arrabbiata Saucisses italiennes, sauce arrabbiata, piments marinés, olives, stracciatella, miel épicé	26.
Ajoutez frites & mayo pesto + 6.	

Pâtes

Risotto du moment	Prix selon garniture.
Spaghettonis Cacio e pepe Pecorino, poivre, chips de prosciutto	23.
Linguines citron et crevettes épicées Sauce crémeuse citronnée au vin blanc	35.
Raviolis champignons sauvages Sauce crémeuse aux champignons sauvages, ricotta à la truffe	33.
Rigatonis alla vodka Sauce rosée à la vodka, huile pimentée, parmigiano, basilic	21.
Lasagne déconstruite Tomates confites, stracciatella, noix de pin, champignons, chantilly au parmesan, saucisses italiennes, sauce tomate, pesto	27.



Desserts

Pistaches et fruit du moment Crème yogourt-vanille, confit de fruit, crumble et praliné de pistache, sorbet maison	14.
Brownie Compotée de fruits rouges, chantilly au mascarpone vanillé et éclats de noisettes torréfiées	13.

Available from 11am

Starters

Burrata of the day

Price varies depending on garnish.

Warm homemade olives

Marinated in citrus & rosemary

Classic bruschettas (2)

Served on grilled garlic bread

Fried calamari

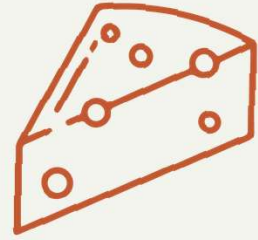
Served with arrabbiata sauce, chili oil, confit olives

Arancinis (2)

Stuffed with lemon mascarpone, creamy pesto sauce, pecorino cheese, basil

Beef carpaccio

Truffle ricotta, marinated honey mushrooms, pecorino cheese, fried shallots, arugula



8.

10.

26.

19.

17.

Tartares

Salmon tartare

Basil and lemon virgin vinaigrette, served with croutons. Main course served with fries and salad

Beef tartare

Mustardy and slightly spicy, with artichokes and sun-dried tomatoes, served with croutons. Main course served with fries and salad

19./36.

17./32.

Salads

Panza salad

Focaccia croutons, mixed tomatoes, cucumbers, red onions, fior di latte, basil, red wine vinegar dressing

Chicken Caesar Salad

Romaine lettuce, focaccia croutons, parmesan cheese, prosciutto crisps, homemade Caesar dressing

23.

26.

prim

Pizzas

Available from 11am

Margherita Tomato sauce, fior di latte, basil	21.
All-dressed Tomato sauce, pepperoni, red peppers, mushrooms, red onions, olives	23.
À la Mio Ragù sauce, mozzarella, red peppers, red onions, prosciutto chips, pecorino	27.
Vegetarian Roasted pepper sauce, mozzarella, artichokes, zucchini, olives, confit tomatoes, basil	26.
Goat cheese Creamy sauce, mozzarella, goat cheese, spicy honey, nuts	25.
Blue cheese & pear Blue cheese sauce, mozzarella, crispy prosciutto, arugula, pears and balsamic vinegar	24.
Arrabbiata sausages Italian sausages, arrabbiata sauce, marinated peppers, olives, stracciatella cheese, spiced honey	26.
Add fries & pesto mayo + 6.	

Pasta

Risotto of the day	Price varies depending on garnish.
Spaghettonis Cacio e Pepe Pecorino, pepper, prosciutto chips	23.
Lemon linguines with spicy prawns Creamy lemon sauce with white wine	35.
Wild mushroom raviolis Creamy sauce with wild mushrooms, truffle ricotta	33.
Rigatonis alla vodka Rosé sauce with vodka, chili oil, parmigiano, basil	21.
Deconstructed lasagna Confit tomatoes, stracciatella, pine nuts, mushrooms, parmesan whipped cream, Italian sausages, tomato sauce and pesto	27.



Desserts

Pistachios and seasonal fruit Vanilla yogurt cream, fruit confit, pistachio crumble and praline, house-made sorbet.	14.
Brownie mixed berry compote, vanilla mascarpone whipped cream, and toasted hazelnut crunch.	13.