

# LES SPÉCIALITÉS DE LA SAISON

## SALADE DE DENT DE LION

LARDONS GRILLÉS, CROÛTONS, OEUF DUR, VINAIGRETTE MAISON, TOMATES

19.- / EN ENTRÉE    27.- / EN PLAT

## SAUTÉ DE DENT DE LION À LA NAPOLITAINE

SAUTÉES À L'AIL ET LÉGÈREMENT PIMENTÉE, PAIN TOASTÉ

15.- / EN ENTRÉE

## ASPERGES GRATINÉES AU FOUR

BÉCHAMEL, FONTINA

25.-

## ASPERGES À L'EMILIENNE

SUR UN LIT DE FONDUE DE GRANA PADANO, ROSACES DE JAMBON DE PARME 18 MOIS,  
OEUF POCHÉ, ECAILLES DE TRUFFE D'ÉTÉ

32.-

## TAGLIATELLE FRAÎCHES AUX ASPERGES & GAMBERETTI

29.-

## RISOTTO AUX ASPERGES & SPECK CROUSTILLANT

28.-

## LA PROPOSITION DE NOTRE PIZZAÏOLO

### PIZZA "PORCELLONA"

SAUCE TOMATES JAUNES, PROVOLA AFFUMICATA, PORCHETTA DI ARICCIA IGP  
POMMES DE TERRE AU FOUR

27.-