

LES PLANCHES APÉRO

Planche de Tapas
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

Planche d'accras de morue 'Maison'
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

Planche de charcuterie Italienne
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

Planche mixte charcuterie /fromage
1 pers 10€ / 2 pers 18 €

LES ENTRÉES

'COCOSTAUD' Oeuf Bio Caux-Côte D'Albatre
Oeuf de 100 gr mollet, caponata de légumes,
émulsion au parmesan. 14 €

Assiette de Jambon Culatello AOP, Burrata
et huile de basilic. 16 €

Saumon Gravlax, rosace de pommes de terre
et crème acidulée. 14 €

Tataki de thon aux agrumes, sésame,
crèmeux d'avocat 14 €

Tomate Mozzarella Bufala DOP et basilic 14 €

Rosace de melon et jambon Culatello 14 €

LES SALADES

Salade Caesar à notre façon 17 €

Salade de toasts de Camembert chaud ou Chèvre chaud,
miel, guanciale (joue de porc séchée), noix, tomates,
oignons, vinaigrette de moutarde à l'ancienne 17 €

Salade de tempura de poulet, vinaigrette aux agrumes,
tomates, concombre, radis, oignons pickles. 18 €

Salade Italienne

Beignets de mozzarella, aubergines et courgettes grillées,
jambon de Parme, olives noires, vinaigrette au pesto 17 €

LES PLATS

Tartare de boeuf au couteau
coupé minute, coeur de rumsteak frais. 20 €

Carpaccio de boeuf 'maison', huile de basilic,
salade de roquette, vinaigrette citron, câpres,
copeaux de parmesan, frites fraîches. 19 €

Entrecôte, Beurre maître d'hôtel ou
sauce camembert, poivre ou gorgonzola (V.O.F) 27 €

Hamburger classique du Spazio steak haché frais,
tomates, oignons, salade, provolone. 20 €

Saltimbocca de volaille, écrasé de pommes de terre
aux olives et tomates séchées, jus réduit. 22 €

*Poisson du marché
accompagnement du jour 26 €

Accompagnement, frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment.

Supplément: Garniture 5 € - Portion de frites 4,50 € - Sauce 2 €

* Selon arrivage - Viande V.O.F.

LES PÂTES

Linguines à la Venticina et émincés de poulet (V.O.F),
jus de volaille créme. 16 €

Carbonara (Recette Italienne, sans crème)
Linguines, oeuf, parmesan, guanciale. 15 €

Linguines au pesto frais, pignons de pin,
jambon de Parme, copeaux de parmesan. 15 €

Gratin de macaronis,
légumes rôtis du moment. 17 €

Malfatti tartufata
ravioles à la crème de truffe et ricotta,
sauce forestière, copeaux de parmesan 16 €

Fusillis à la Burrata, tomates confites, olives noires,
huile vierge, basilic frais et speck grillé 15 €

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) 12 €

Pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon),
Steak haché frais maison, Jambon, Nuggets

Frites ou pâtes - Boisson: Verre de 25cl

Sirop à l'eau, jus d'orange, Coca, Ice tea, Orangina
Mousse au chocolat ou Glace et Smarties

DESSERTS «MAISON»

Tiramisu aux framboises et spéculoos 8,00 €

Panna cotta aux fruits de saison 8,00 €

Carpaccio d'ananas, infusion légère
au poivre de timut. 8,00 €

Pavlova aux fruits du moment 10,00 €

Cheesecake au Limoncello
et spéculoos, coulis de fruits rouges 8,90 €

Nougat glacé fruits confits au Grand Marnier
nougatine et coulis de fruits rouges 10,00 €

Brownie noisette et caramel au beurre salé 8,50 €

Dôme au chocolat noir et praliné 9,00 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 7,50 €

Parfait glacé Bénédicte 8,90 €

*Pizza Nutella 9 €

*Pizza poire Nutella 10,00 €

*Pizza poire caramel chantilly 12 €
** à commander en début de repas*

GLACES & SORBETS «Maison»

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Nutella, Citron vert,
Fraise, Fruits rouges, Passion, Banane, Mangue
1 boule 3.50 € / 2 boules 6,50 € / 3 boules 8,50 €

Supplément chantilly 1,50 €

Café gourmand 10 € - Thé gourmand 12 €
Champagne gourmand 18 €