

La carta dei vini

(La carte des vins)

Vins Rouges

verre 45 cl 75 c

Toscane

ROSSO DI MONTALCINO - ANTINORI
Sangiovese 100%

11,00 € 39,50 €

BROLIO - RICASOLI
Chianti Classico DOCG
Sangiovese 80% ,Merlot 15%,Cabernet Sauvignon 5%

8,50 € 22,00 € 35,00 €

PEPPOLI ANTINORI
Chianti Classico DOCG
Sangiovese 90 % , Merlot 5%, Syrah 5%

44,00 €

MARCHESE ANTINORI - TENUTA TIGNANELLO
Chianti Classico Riserva DOCG
Sangiovese 90%, Cabernet 10%

48,00 €

NOBILE DI MONTEPULCIANO - ANTINORI
La Braccasca DOCG
Prugnolo gentile 90%, Merlot 10%

39,50 €

BRUNELLO DI MONTALCINO - poggio antico
DOCG Sangiovese 100 %

89,00 €

TIGNANELLO ANTINORI
Le Premier Supertoscan - IGT
Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 5 %, Cabernet Franc

119,00 €

Formula rapida

uniquement le midi

20,50 € (hors boissons)

ENTRÉE & PÂTES ou PÂTES & DESSERT
du lundi au vendredi sauf jours fériés

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio di Manzo ou Tomate Mozzarella,
ou Mixte de Légumes

Supplément spécialité 4,50 €

Formula Marco Polo

38,00 € (hors boissons)

ENTRÉE AU CHOIX

+

PÂTES AU CHOIX

+

DESSERT AU CHOIX

Supplément spécialité 4,50 €

Les spécialités de la maison ne sont pas incluses dans les formules

Concernant les Allergènes se référer à la Fin du Menu

Apéritifs

(4cl)

Les Spritz (au Campari, ou à l'Apérol, ou au Martini)	10,50 €
Marsala all'uovo / mandorla	10,50 €
Campari Soda	13,50 €
Campari	10,50 €
Martini Bianco / Rosso	10,50 €
Ricard	6,00 €
Whiskies (JB, Johnny Walker Rouge)	10,00 €
Whiskies Supérieurs (Chivas Regal, Lagavulin 16, Jack Daniels)	13,00 €
Kir Vin Blanc	10,00 €
Kir Royal	13,00 €

Champagnes

	12,5 cl	75 cl
Prosecco Zardetti DOC	11,00 €	44,00 €
« Marco Polo »		
Jacques Picard Brut	12,00 €	52,00 €
Lanson Brut Black Label	14,00 €	59,00 €
Ruinart Brut		79,00 €

Carni (les viandes)

Piccata al limone di Sicilia 26,50 €
(Médailon de filet de veau aux zestes de citron)

Saltimbocca alla Romana 26,50 €
(Escalope de veau au jambon de San Daniel 18 mois,
Sauce Beurre et Sauge)

Costata di Vitello alla Milanese 26,50 €
(Belle côte de veau panée)

Tagliata di Manzo 29,50 €
(Filet de Bœuf façon Tagliata, émincé de grana et roquette)

Pesci (les poissons)

Calamari fritti 28,00 €
(Calamars frits)

Grigliata di Calamari e Gamberi 32,50 €
(Mixte de Calamars & Gambas grillés)

Spigola intera in filetti 29,00 €
(Bar entier en filet)

Tous nos plats sont accompagnés de :
Pâtes ou
Epinards ou
Pomme de terre au four.

Formaggi (les fromages)

Assortimento di Formaggi 11,50 €
(Assortiment de fromages, accompagnés de Miel)

Dolci (les desserts)

Gelato al cappuccino 10,00 €
(Glace au cappuccino)

Tiramisù Classico della casa 11,00 €
(Tiramisu fait maison au Cacao)

Pannacotta ai frutti rossi 11,00 €
(Pannacotta aux fruits rouges)

Macedonia di frutti Rossi 11,00 €
(Salade de fruits Rouges)

Caffè ou Thé con Degustazione 12,50 €
(Café ou thé Gourmand)

Sorbet mixte maison 10,00 €
(2 boules)

Antipasti (les entrées)

Carpaccio di Carciofi freschi, (Cœurs d'artichauts frais, roquette, citron, huile d'olive et parmesan)	14,50 €
Antipasto di Verdure di Stagione (Légumes de saison à l'huile d'olive et vinaigre balsamique de Modene)	14,50 €
Mozzarella di Bufala campana, Pomodori, Basilico (Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic et huile d'olive)	14,50 €
Carpaccio di Manzo, Rucola e Grana (Carpaccio de bœuf avec roquette et Grana padano)	15,50 €
Prosciutto di San Daniel Stagionato (Jambon de San Daniel Affinage 18 mois)	17,50 €
Burrata / mozzarella Pugliese con Prosciutto di San Daniel (Burrata ou mozzarella, Jambon de San Daniel 18 mois)	19,50 €
Antipasto al' Italiana per 2 o piu (Assiette à partager de Charcuteries, Fromages et Légumes Grillés)	27,50 €

Primi Piatti (les pâtes)

Spaghetti al Pomodoro Pachino e Basilico (Spaghetti aux tomates fraîches et basilic)	16,00 €
Gnocchi di Patate alla Bolognese (Gnocchi de pommes de terre, sauce Bolognese)	17,50 €
Paglia e Fieno al gorgonzola (Tagliatelle aux œufs et épinards, crème fraîche, gorgonzola)	16,50 €
Tagliatelle alla Norma (Tagliatelle aux aubergines, tomates, ricotta salée)	18,50 €
Pappardelle Serenissima (Pappardelle aux champignons, jambon cuit, crème fraîche)	19,50 €

Specialità della casa

(Les spécialités de la maison)

Spaghetti mezzanotte sarda « aglio, olio, peperoncino e bottarga » (Spaghetti avec de l'ail, huile, piment et Poutargue)	24,50 €
Tagliatelle al Profumo di Tartufo (Tagliatelles Fines à la crème de truffe « tuber aestivum »)	25,50 €
Spaghetti alle Vongole, e Pomodori freschi (Spaghetti aux palourdes, Persil et Tomates fraîches)	24,50 €