

LES PATES CLASSIQUES

Tagliatelle ou Ravioli ou Gnocchi 13.50 €

Sauce au choix: bolognaise /tomates basilic /tomates lardons oignons/
4 fromages/ pesto/ carbonara /tomates olives capres

Salse a scelta: pomodoro e basilico /bolognese /amatriciana /pesto/
4 formaggi /carbonara /puttanesca

LES PLATS

Grand ravioli farcis au truffe noir sur crème de fromage Taleggio 19.00 €
Gran ravioli farciti al tartufo nero su crema di taleggio

Risotto du jour selon les produit de saison (cépes, safran; asperges,...)
Risotto del giorno a seconda i prodotti di stagione 20,00 €

Sauté d'agneau Label Rouge avec gnocchi pommes de terre 18.50 €
Spezzatino di agnello Label Rouge con gnocchi di patate

Pièce de boeuf grillé
facon tagliata et ses pommes grenaille au romarin 19.50 €
Tagliata di bue con patate grenaille al rosmarino

Poisson du jour servi avec des légumes de saison 21.00 €
Pesce del giorno con verdure di stagione

Grand assiette de fromages italiens 18.00 €

DESSERTS

Desserts maison voir l'ardoise 8.00 €

Café Davisto gourmande (supplement 1 euro formule et menu) 10.00 €

Petite assiette de fromages italiens (3 pz) 9.00 €

SUGGESTIONS DU CHEF

SPAGHETTI alla chitarra au homard entier facon 'Gallipoli'
(petits tomates 'Pachino' et concassé de poulpe) 41.50 €

Spaghetti alla chitarra cuit dans le vin Lambrusco
Saucisse et pétals de truffe noir facon 'Modena' 39,50 €

Les plat ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages
Les suggestion du chef et le menu truffe sont exclus dans les formules

Et menu.



FAIT MAISON