



ANTIPASTI

- Caprese di pomodori con burrata affumicata e vinaigrette all'origano** 18.00
Salade caprese de tomate mûrie au soleil et de burrata fumée, marinée avec une vinaigrette à l'origan
- Tagliere di salumi misti con focaccia Barese** 24.00
Mélange de charcuterie italienne et de focaccia maison style Bareser
- Capesante grigliate con indivia all'arancia e salsa all'aneto** 21.00
Coquille Saint-Jacques grillée avec endive, filets d'orange et sauce à l'aneth



PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate fatti in casa con gorgonzola, porro e pancetta arrotolata** 19.00/24.00
Gnocchi de pommes de terre maison avec sauce au gorgonzola, poireaux et lardons
- Spaghetti «Gentile» al filetto di pomodoro e basilico fresco** 17.00/21.00
Spaghetti de semoule de blé dur "gentile" avec des filets de tomates et du basilic frais
- Risotto Carnaroli con Gamberi di Mazara del Vallo, timo e funghi stagionali** 20.00/28.00



DESSERT

- Tiramisù tradizionale** 12.00
Tiramisu classique avec mascarpone, génoise et café
- Baba' napoletano al rum ripieno con crema pasticciera** 13.00
Baba napolitain trempé dans du rhum et rempli de crème à la vanille
- Panna cotta con ragout di frutti di bosco e croccante alle nocciole** 12.00
Panna Cotta avec ragoût de baies sauvages et noisettes croustillantes
- Sorbetto al limone con vodka** 10.00
Sorbet au citron avec vodka



CARNE E PESCE

- Filetto di manzo al pepe rosa con flan di parmigiano e cime di rapa** 49.00
Filet de bœuf au poivre rose, flan au parmesan et Cime di Rapa
- Medaglioni di rana pescatrice gratinati al forno con patate al prezzemolo e verdure al vapore** 33.00
Médallions de lotte gratinés au four, servis avec des pommes de terre au persil et des légumes de saison cuits à la vapeur
- Scaloppine di vitello ai funghi con fregola sarda e indivia al Marsala** 38.00
Escalopes de veau rôtis aux champignons sauvages, Fregola Sarda et endive marinée au Marsala

