L'unik

Madame, Monsieur,

Toute notre équipe est ravie de vous accueillir. Soyez assurés que nous ferons tout notre possible pour vous satisfaire et vous faire passer un agréable moment. Nous sommes ravis de vous proposer notre nouvelle carte et espérons sincèrement que vous y trouverez le met qui ravira vos papilles. Nous sommes très attentifs à vos remarques, n'hésitez pas à nous en faire part à tout moment. Bon appétit.

STARTERS

	ENTREE	PLAT
FOIE GRAS EN TERRINE À L'APÉROL, CHUTNEY DE SAISON <i>servi avec des toasts grillés</i>	12.00	22.00
VELOUTÉ PARMENTIER <i>aux champignons, huile de truffe façon capuccinno</i>	7.00	NON PROPOSÉ
ARANCINI À LA SICILIENNE <i>viande hachée pur boeuf, sauce tomate San Marzano dop - 1 pièce</i>	4.50	NON PROPOSÉ
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE OU DE FROMAGES OU MIXTE <i>selon arrivage</i>	18.00	NON PROPOSÉ
SALADE CÉSAR <i>au poulet pané au panko</i>	10.00	20.00
BRUSCHETTA AUTOMNALE <i>aux champignons, gorgonzola, noix, jambon de Parme, figue</i>	10.50	19.00
CARPACCIO DE BOEUF <i>au pesto</i>	9.00	18.00
CARPACCIO DE BOEUF <i>à la truffe</i>	12.00	24.00
GRAVLAX DE SAUMON AU LIMONCELLO <i>avec chantilly au cerfeuil</i>	9.50	18.00
BURRATA FRITA <i>burrata en friture sur poêlée de champignons et crème de truffe</i>	14.00	NON PROPOSÉ

PASTA E RISOTTI

FETTUCINE AUX GAMBAS <i>bisque de crustacés, et julienne de légumes</i>		21.00
LINGUINE À LA TRUFFE <i>un classico : truffe et parmesan</i> TOP SELLER		28.00
SPAGUETTI ALLE VONGOLE VERACE <i>sauce au vin blanc</i>		19.00
RIGATONI DEL CHEF <i>au gorgonzola, pancetta grillée et amandes torréfiées</i>		18.00
TORTELONI AU CRABE ET À L'ENCRE DE SEICHE <i>bouillon de légumes et crustacés</i>		19.00
GNOCCHI VEGGI <i>à la crème de courge, champignons et noix parsemées</i>		16.00
RISOTTO AL ZAFFERANO <i>au safran et aux gambas marinées aux herbes</i>		21.00

CARNE E PESCE

BURGER À L'ITALIENNE <i>steak pur boeuf, pancetta, scamorza fumée, sce moutarde à l'ancienne, cornichons, tomate, salade</i>		18.00
SALTIMBOCCA <i>au jambon de parme, mozzarella et sauge, sauce gorgonzola</i>		19.00
TARTARE DE BOEUF <i>assaisonné par nos soins, servi avec salade et frites</i>		19.00
ENTRECÔTE DE RACE <i>gros sel, beurre maitre d'hotel ou sauce gorgonzola et aux noix +/- 220gr</i>		27.00
NOS VIANDES D'EXCEPTION DU MOMENT <i>demandez nos suggestions à notre équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner</i>		
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ <i>sauce homardine et rigatoni</i>		19.00
DOS DE CABILLAUD <i>beurre blanc au moscato sur risotto crémeux</i>		22.00

MENU ENFANT *Spaguetti tomate ou steak haché ou nuggets avec frites, 1 boule de glace* 8.50

L'unik

S U C C O M B E Z À N O S P I N S A S !

Qu'est ce que la PINSA?

C'est une foccacia Italienne originaire de la région du Latium. Sa pâte est composée d'un savant mélange de farines : farine de riz, farine de soja et farine de blé. Avec un taux d'hydratation très élevé, entre 75% et 80%, notre pâte est très légère et croustillante. Elle est maturée durant au moins 72 heures, c'est ce qui vous facilitera beaucoup sa digestion. La pinsa est un produit noble, nous n'utilisons que des ingrédients de qualité optimale pour magnifier son goût. La tomate que nous utilisons sur nos pinsas est la fameuse tomate San Marzano DOP, avec un goût aigre-doux incomparable. Notre mozzarella de Campanie porte le label DOP. Toutes nos charcuteries et autres ingrédients utilisés sur nos pinsas sont les meilleurs produits que nous avons sélectionné pour vous proposer un produit unique.

P I N S A R O M A N A O R I G I N A L E

PINSA BLANCHE	base sans sauce ni fromage, juste à l'huile d'olive DOP et romarin	8.00
PINSA AUX 4 FROMAGES	provolone, scamorza affumicata, gorgonzola, mozzarella, figues et noix	16.00
PINSA MORTADELLA	mozzarella, mortadelle de bologne, truffe, mascarpone, copeau de truffe	18.00
PINSA PARMA	tomate san marzano DOP, mozzarella di Buffala, jambon de parme	16.00
PINSA MARGUERITA	tomate San Marzano Dop, mozzarella di Buffala	12.00
PINSA REGINA	tomate San Marzano Dop, mozzarella di Buffala, jambon cuit italien, champignons	14.00
PINSA AUX GAMBAS	tomate San Marzano Dop, mozzarella di Buffala, ail, gambas, citron, roquette	18.00
PINSA SALMONE E SPINACI	tomate San Marzano dop, saumon, épinards, et tomates cerise	18.00

D O L C E E G E L L A T I

CARPACCIO D'ANANAS	aux épices, glace cannelle	8.00
TIRAMISU DELLA CASA	Génoise maison, mascarpone, marsala	8.50
SIPHON AUX MARRONS	suprême d'agrumes et croustillant amandes	8.50
PANNA COTTA	coulis framboise	7.50
CRUMBLE AUX POMMES	pommes caramélisées, flambées au calvados, sorbet pomme verte	8.00
FONDANT AU CHOCOLAT	coeur nutella, glace vanille	8.50
COPA MONTE BIANCO	glace vanille, chocolat chaud et chantilly	7.00
CAFÉ GOURMAND	gourmandises de desserts de la carte - thé supplément 1,€	9.50
AFFOGATO	boule de glace vanille maison plongée dans un espresso	4.50
COUPE 1 BOULE	supplément chantilly +0.50€	2.20
COUPE 2 BOULES	supplément chantilly +0.50€	4.20
COUPE 3 BOULES	supplément chantilly +0.50€	6.00
NOS PARFUMS MAISON	: vanille, chocolat, café, barbe à papa, fraise, cannelle, pistache, citron, pomme verte, straciatella	
GORGONZOLA AFFINÉ	pour finir votre repas avec un excellent fromage	6.00

BON CADEAU Vous avez apprécié votre moment chez nous? Offrez le également à ceux qui comptent pour vous MONTANT DE VOTRE CHOIX