

## Apéritif

deux verres à vin rouge ou blanc avec une assiette de fromages, salami, légumes et olives

## Plats

### **focacce farcite**

semblable à une pizza mais sans sauce tomate.

Les «focacce» sont garnies de fromages, légumes et charcuterie

### **tomino alla brace**

fromage italien du Piémont obtenu avec du lait entier de vache et cuit au feu de bois

### **scamorza al forno**

fromage italien des Pouilles à base de lait de vache, cuit au four à bois

### **uova al tegamino**

deux œufs frits dans la poêle avec marjolaine

### **cacciatorino**

un saucisson italien pur porc, de petite taille crus

### **formaggetta di capra o pecora**

fromage de chèvre ou de brebis maison avec des légumes de saison

### **tagliere di formaggi misti**

plateau de fromages sélectionnés de chèvre, de brebis et de vache

### **tagliere di salumi misti**

plateau de charcuterie italienne

### **burrata:**

fromage frais de vache produit dans les Pouilles, une sorte de mozzarella au cœur crémeux. Ce fromage est accompagné de légumes frais de saison

### **stracciatella:**

fromage frais de vache produit dans les Pouilles, un mélange de mozzarella avec de la crème de lait épaisse.

Ce fromage est accompagné de légumes frais de saison

### **Insalata mista**

salade de légumes frais de saison

### **spiedino di verdure grigliate:**

brochette de légumes à griller

### **Pinzimonio all'aceto balsamico**

Il s'agit de légumes crus présentés en saladier, que vous trempez dans une sauce traditionnelle composée d'une très bonne huile d'olive, assaisonnez de sel, poivre et vinaigre balsamique, avant d'être dégustés

#### **spiedino di carne:**

brochette de saucisse et bœuf avec des morceaux de poivron et d'oignon

#### **spiedino di salsiccia:**

brochette de saucisse

#### **galletto al forno:**

coquelet cuit dans le four à bois

#### **quaglia al forno:**

caille cuite dans le four à bois

#### **rostelle:**

petites brochettes d'agneau ou de chèvre grillées

#### **braciola:**

côte de porc grillée

#### **bistecca:**

bifteck de surlonge grillée

#### **filetto:**

filet de bœuf grillé

## **Focacce**

la focaccia ressemble à la pizza mais sans sauce tomate, elle est assaisonnée de fromage, de charcuterie et de légumes

La pâte est composée de farine, d'eau, d'huile d'olive, de sel et de levure naturelle.

## **Fromages**

### **Stracchino:**

fromage italien à base de lait de vache à pâte molle et fondante, produit en Italie du Nord

### **Prescinsöa:**

quagliata de la Ligurie, Il s'agit d'un lait frais caillé de vache produit sur les pâturages de l'Apennin Génois.

ce fromage a une consistance de semi-liquide à semi-solide et une saveur acidulée.

### **Mozzarella:**

fromage frais, à base de lait de vache ou de bufflonne, à pâte filée de saveur douce et acidulée produit exclusivement dans le sud de l'Italie.

**Fontina:**

fromage italien, à base de lait entier cru de vaches de race valdôtaine à texture demi-dure, produit en Val d'Aoste.

**Gorgonzola:**

fromage italien à base de lait de vache, genre roquefort mais plus gras, produit en Lombardie et au Piémont

**Parmigiano reggiano (parmesan):**

fromage italien traditionnel de lait de vache reggiana, à pâte pressée cuite. chaque fromage mûrit en cave et reçoit des soins personnalisés durant un minimum de 12 mois, voire de deux à trois ans. produit dans une zone limitée en Émilie-Romagne.

## Légumes

Les légumes sont frais et saisonniers

**Salades:****Soncino:**

La mâche, à saveur douce, est une petite plante herbacée avec des feuilles vertes arrondies, que forment de petites touffes

**Gentile:**

Ce type de laitue est très tendre avec un subtil goût de noisette

**Foglia di quercia:**

Il s'agit de la laitue feuille de chêne. Elle doit son appellation à la forme typique de ses feuilles. Sa saveur est tendre, fraîche et très agréable

**Rucola:**

La roquette est une salade avec des feuilles allongées, découpées et dentées à la saveur poivrée

**Misticanza:**

Le mesclun, mot d'origine provençale qui signifie "mélange", est un assemblage de jeunes pousses de plusieurs légumes-feuilles, à la saveur douce, amère ou piquante, et à la consistance plus ou moins molle ou croquante.

**Radicchio rosso di Chioggia:**

Il s'agit de la chicorée de Chioggia, forme de pomme avec des feuilles rouges croquantes à la saveur légèrement amère

**Légumes:**

**pomodoro:** tomates

**carota:** carotte

**sedano:** céleri

**finocchio:** fenouil

**cipollotto:** petit oignon blanc frais

**peperone:** poivron

**ravanelli:** radis

**cetriolo:** concombre

**zucchini:** courgettes

**carciofi:** artichauts

**Olive taggiasche:**

L'olive « taggiasca » est une variété typique de la « Riviera Ligure », qui doit son nom à la ville de Taggia. L'olive « taggiasca » est l'une des meilleures qualités d'olives de table, malgré ses dimensions réduites, au goût assez prononcé mais savoureux.

## Charcuterie

La charcuterie désigne l'ensemble des préparations alimentaires principalement à base de viande de porc, crues ou cuites, et ayant souvent le sel comme agent de conservation.

Un saucisson et une saucisse sont une charcuterie composée d'un hachis d'une ou plusieurs viandes, principalement du porc, que l'on assaisonne de multiples façons, avant d'être mis dans un boyau naturel ou artificiel pour lui donner sa forme.

Le saucisson est soit étuvé ou séché parfois fumé pendant au moins quatre semaines.

Il en existe à cuire

**Prosciutto cotto:**

jambon cuit au couleur rose, fabriqué à partir de la cuisse de porc cuite à la vapeur.

**Prosciutto crudo:**

jambon cru élaboré à partir de la cuisse de porc séchée, salée et soumise à un long vieillissement.

**Speck:**

charcuterie italienne faite à base de cuisse de porc désossée et fumée à froid.

De forme aplatie ou allongée, son goût est fumé, enrichi de laurier, de genièvre et de poivre.

**Lardo:**

morceau de lard gras avec du poivre noir, du romarin et des épices

**Salame:**

saucisson italien à base de viande et gras de porc, hachée et assaisonnée avec du sel et des épices, à manger cru

**Bresaola:**

charcuterie italienne fabriquée exclusivement à partir de viande

de bœuf marinée puis séchée, typique de la Valteline

**Salsiccia (saucisse):**

produit de charcuterie où de la viande hachée mélangée à d'autres ingrédients est déposée dans un boyau naturel. à cuire.

# Focacce

- prescinsöa
- stracchino
- mozzarella
- jambon
- salame
- lard
- tomate en tranches
  
- jambon et fromage
- salami et fromage
- lard et fromage
- lard et miel
- speck
- tomate en tranche et fromage
  
- jambon, tomate et fromage
- salame, tomate et fromage
- lard, tomate et fromage
- lard, miel et fromage
- speck et fromage
- tomate, roquette et fromage
- roquette, parmesan, olives et fromage
- chicorée rouge, raisins secs et fromage
  
- quatre fromages
- jambon cru
- speck et tomate et fromage
- saucisse
- bresaola
- un mélange de légumes frais
  
- quatre fromages et salame
- quatre fromages et jambon
- quatre fromages et speck
- quatre fromages et lard
- quatre fromages et tomate
- jambon cru et fromage

- saucisse et fromage
- saucisse, tomate et roquette
- bresaola, roquette et parmesan
- un mélange de légumes frais et fromage
  
- quatre fromages et saucisse
- quatre fromages et jambon cru
- quatre fromages avec un mélange de légumes frais
- jambon cru avec tomate et fromage
- saucisse avec tomate et fromage
- bresaola, roquette, parmesan et fromage
- bresaola, roquette, parmesan et tomate
- saucisse, chou noir et fromage
  
- quatre fromages avec saucisse, tomate et roquette
- quatre fromages avec jambon cru et tomate
- quatre fromages avec speck et tomate
- un mélange de légumes frais avec salami et fromage
- un mélange de légumes frais avec jambon et fromage
- un mélange de légumes frais avec lard et fromage
- bresaola, roquette, parmesan, tomate et fromage
  
- un mélange de légumes frais avec jambon cru et fromage
- un mélange de légumes frais avec speck et fromage
- un mélange de légumes frais avec bresaola et fromage
- un mélange de légumes frais avec saucisse et fromage
  
- quatre fromages avec un mélange de légumes frais et speck
- quatre fromages avec un mélange de légumes frais et jambon cru
- quatre fromages avec un mélange de légumes frais et bresaola
- quatre fromages avec un mélange de légumes frais et saucisse

**! certains produits inclus dans la liste, provenant de structures agricoles individuelles ne sont pas toujours disponibles**

## **Allergie et intolérance**

Notre cuisine utilise certains allergènes, ceux qui sont allergiques ou intolérants sont priés de le communiquer lors de la commande et de consulter la liste des ingrédients

## **Attention**

la contamination entre les ingrédients ne peut pas être exclue

Chaque plat a des ingrédients différents, des temps de cuisson différents et il est cuit au four à bois. S'ils n'arrivent pas en même temps, c'est uniquement parce que nous voulons qu'ils soient servis et dégustés dans toute leur saveur.

## **Boissons**

**Eau du réseau filtrée plate**

**Eau du réseau filtrée pétillante**

Eau du réseau filtrée avec un système à cartouche filtrante  
in accordance au D.L. n°174/04 D.M. n° 25/12

**Pepsi cola**

**Bière à la pression**

**Menabrea** – bière blonde italienne

**0,25 ml**

**0,40 ml**

**Orfrumer** – bière blanche de froment malté

**0,25 ml**

**0,40 ml**

**Vin de table rouge et blanc en carafe**

**¼ di litre**

**½ litre**

**1 litre**

**Bières en bouteille:**

**Menabrea rouge**

**Fischer 0,66 ml**

bière d'Alsace à double malt

**Bonne espérance** (0,75 ml)

" Bière d'Abbaye "

### **Les liqueurs "maison"**

**mirto** (liqueur de *myrte*)

**chinotto** (liqueur d'orange amer)

**limoncino** (liqueur de citron)

**finocchietto** (liqueur de *fenouil sauvage*)

**lampone** (liqueur de framboise)

**mirtillo** (liqueur de myrtille)

**nocino** (liqueur à base de noix fraîches)

### **Vins doux italiens**

#### **Vin Santo**

un vin de dessert Toscan issu de raisins blancs

#### **Passito di pantelleria**

un vin de dessert Sicilian issu de raisins blancs

#### **Passito di Ormeasco**

un vin de dessert Ligure issu de raisins rouges

**Camatti** liqueur typique de la Ligurie

## **Barabba, l'Été**

**½ petite pastèque remplie**

**de fruits frais,**

avec glace "fior di latte"

**½ melon rempli de fruits frais,**

avec glace "fior di latte"

**coupe de fruits frais,**

avec glace "fior di latte"

**coupe de pêches**

avec glace "fior di latte"

**coupe de fraises,**

avec glace "fior di latte"



**coupe de fruits sauvages,**

avec glace "fior di latte"

**coupe de glace "fior di latte"**

**coupe de glace "fior di latte" :**

avec de la confiture aux fruits sauvages, à la pêche,

au citron, aux figues, et au "dulce de leche"

**coupe de sorbet**

à l'orange aux fraises, aux pêches, au aux figues

ou aux myrtilles

## **Desserts maison**

### **mojito ou caipirihna**

**Clerico** (sangria de vin blanc)

Le Clerico est un mélange de vin blanc dans

lequel ont macéré des tranches d'agrumes

et de fruits avec des épices.

il est un boisson qui provient de

l'Amérique du Sud

## **La carte de vins**

### **vins blancs**

#### **Vermentino**

Le Vermentino est un cépage blanc à maturation tardive. Il est largement planté en Sardaigne et en Ligurie. Les saveurs de pomme verte et de citron vert sont rehaussées par son acidité rafraîchissante. Les vignes sont souvent cultivées sur des pentes face à la mer où elles bénéficient de la lumière réfléchi supplémentaire.

Mieux servi avec: focacce, stracciatella, burrata, charcuterie, petit poulet grillé, pinzimonio, légumes grillés et salades fraîches de saison.

**Vermentino Casanova, Finale Ligure (SV)**

#### **Pigato**

Le pigato est un cépage blanc italien planté principalement en Ligurie. C'est un vin très aromatique avec beaucoup de fruits. Il gagne son nom, qui signifie «tacheté» de l'apparition de raisins mûrs.

Mieux servi avec: focacce, stracciatella, burrata, charcuterie, petit poulet grillé, pinzimonio, légumes grillés et salades fraîches de saison

**Pigato Colle Sereno, Acquetico (IM)**

## **Lumassina**

Cépage blanc, probablement d'origine ligure, cultivé principalement dans la province de Savone. Il mûrit très tard et conserve une acidité remarquable

Mieux servi avec: focacce, straciatella, burrata, charcuterie, petit poulet grillé, pinzimonio, légumes grillés et salades fraîches de saison.

**Lumassina Casanova, Finale Ligure (SV)**

## **Vins rouges**

### **Rossese**

Le rossese est un vin rouge rubis plus ou moins profond. Il est vineux, avec des notes de fruits de la forêt et de rose sauvage. Il a un goût élégant et délicat, doux avec un arrière-goût légèrement amer.

Mieux servi avec: focaccia, viande rouge grillée, petit poulet grillé, rostelle, charcuterie, oeufs au plat et légumes grillés

**Rossese Du Nemu, Dolceacqua (IM)**

### **Rossese Superiore**

Le rossese superiore est un vin rouge rubis plus ou moins profond élaboré à partir de raisins du vignoble du même nom vieilli pendant 12 mois en cuves d'acier. Il est vineux, avec des notes de fruits de la forêt et de rose sauvage. Il a un goût élégant et délicat, doux avec un arrière-goût légèrement amer.

Mieux servi avec: focaccia, viande rouge grillée, petit poulet grillé, rostelle, charcuterie, oeufs au plat et légumes grillés

**Rossese Superiore Du Nemu, Dolceacqua (IM)**

### **Ormeasco**

L'ormeasco est un vin de couleur rubis profond aux reflets violets. Il a une odeur parfumée et un arôme de mûre et de framboise. En bouche, il est sec, chaud, avec des tanins doux et une finale légèrement amère.

Mieux servi avec: focaccia, viande rouge grillée, rostelle, charcuterie et assiette mixte de fromages

**Ormeasco Colle Sereno, Acquetico (IM)**

## **Ormeasco Superiore**

l'ormeasco superiore est un vin rouge rubis. élaboré à partir de raisins du vignoble du même nom vieillis pendant 12 mois en cuves d'acier. Intense et persistant à l'odeur, fin et avec des parfums de myrtille mûre et de cerise avec une note boisée. L'arôme fruité et sa note tannique agréable se détachent dans l'arrière-goût.

Excellent caractère et harmonie

Mieux servi avec: focaccia, viande rouge grillée, rostelle, charcuterie et assiette mixte de fromages

**Ormeasco Superiore Sereno, Acquetico (IM)**

## **Ormeasco Sciac-trà**

L'ormeasco Sciac-trà est un vin de couleur rose corail. Vineux et avec une délicate odeur fruitée avec des notes de baies sauvages et de cerise. Agréable et particulier. Sec, frais, harmonique, doux et léger au goût.

Mieux servi avec: focacce, salades fraîches de saison, charcuterie, petit poulet grillé, œufs au plat et plateau de fromages mélangés.

**Ormeasco Sciac-tra Colle Sereno, Acquetico (IM)**

## **Granaccia**

le granaccia est un vin avec un rouge rubis profond avec une jante violette. Il est fruité (fruits de forêt), légèrement épicé. Il a une bonne structure tannique lorsqu'il est jeune, il devient assez lisse, presque velouté lorsqu'il vieillit.

Mieux servi avec: bifteck de surlonge grillé, bifteck de filet mignon grillé, caille grillée et assiette mixte de fromage.

**Granaccia "Bergaletta" Cantina Casanova, Finale Ligure**

## **Barbera**

C'est un vin rouge typique du Piémont.

Le Barbera est reconnu pour son intensité de couleur et sa bonne structure de tanin et d'acide, il présente des nuances de groseilles et un bouquet poivré.

Doux en bouche, ce vin vieillit bien et s'adoucit avec le temps.

Mieux servi avec: focacce, viande rouge grillée, petit poulet grillé, rostelle, caille grillée, et charcuterie

**Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Barolo (CN)**

## **Dolcetto**

le Dolcetto est un cépage à vin noir largement cultivé dans le Piémont. Les vins produits sont toujours secs. Ils peuvent être tanniques et fruités avec des niveaux d'acidité modérés. A consommer un à deux ans après sa sortie.

Mieux servi avec: focacce, viande rouge grillée, rostelle, charcuterie, caille grillée, fromage, œufs au plat et légumes grillés

**Dolcetto San Luigi Chionetti, Dogliani (CN)**

**Dolcetto Briccolero, Dogliani (CN)**

## **vins à bulles**

### **Prosecco**

Le Prosecco est le nom d'un vin blanc effervescent associé au nord-est de l'Italie, à la Vénétie et au Frioul-Vénétie Julienne. C'est aussi le nom informel du cépage utilisé pour l'élaboration de ces vins qui est autrement connu comme Glera.

Il a une saveur sèche, agréable et aromatique.

C'est un excellent apéritif.

Mieux servi avec: focacce, burrata, straciatella, fromage frais de brebis ou de chèvre,

petit poulet grillé et caille grillée

**Canevel Extra Dry, Valdobbiadene, Trévise**

### **Franciacorta**

Seuls les meilleurs cépages Chardonnay (75%), Pinot Nero (15%) et Pinot Bianco (10%) de 134 vignobles, vinifiés séparément et soigneusement assemblés avec des réserves des meilleurs millésimes (au moins 20%) entrent dans le rite magique de la Création de la cuvée. Il faudra 28 mois de raffinement sur les levures avant que ce vin soit prêt à exprimer toute sa richesse et son identité. Une Franciacorta classique, bien équilibrée, agréablement fraîche et croquante. Parfait pour toute occasion.

C'est un excellent apéritif.

Mieux servi avec: focacce, burrata, straciatella, fromage frais de brebis ou de chèvre, petit poulet grillé et caille grillée

**Cà del Bosco Franciacorta «Cuvée Prestige», Erbusco (BS)**

