



## APERITIF

- Bruschetta , concassé de tomates fraîches, anchois mariné, basilic et huile d'olive **14**
- Petits beignets de mozzarellina et d'olive all'Ascolana, sauce anchoiade servie tiède **14**
- Petite focaccia aux olives Taggiasche , tomates Roma et lard de Colonnata **16**
- Assiette de charcuterie «Gusti Italiani» et parmigiano reggiano **21**

## ENTREES

- Carpaccio de bresaola "Punta d'anca", fine roquette, copeaux de parmesan et figues fraîches **22**
- Mozzarella di Burrata, tomates roma, dentelles de jambon de Parme et zonzelle au safran **19**
- Croustillant de courgettes violon au pecorino et perugines, melo melo de jeunes pousses au vinaigre balsamique , amandes et fines herbes. **16**
- La véritable salade de poulpes à la napolitaine **17**
- Demi-lunes de melon , corolle de jambon de parme , tartare de fraises basilic / balsamique **16**
- Carpaccio de loup huile d'olive citron , éventail de légumes du soleil **16**
- Tartare de daurade , mangue poivrée et herbes fraîches **19**

## SALADES

- SALADE l'Alba matta: Medaillons de homard, millefeuille d'avocat aux agrumes, petite focaccia aux légumes grillés, poivrons doux marinés, scampis au basilic , petites seiches pimentées **39**
- SALADE Tyrrénienne: cubes de thon mi-cuit aux herbes fraîches, tomates cerises , capres fines, croquant de légumes et frite de pain **18**
- SALADE Padana: coeur de laitue, carpaccio de bresaola de la Valtellina, lamelles de truffes noires, tomates confites et copeaux de reggiano **24**
- SALADE Italia (antipasti): artichauts à l'huile, éventail de légumes grillés, mozzarella bufala, tomates Roma , jambon de Parma et gressin. **19**
- SALADE Cesar: coeur de romaine, aiguillettes de poulet grillé , croutons aillés , parmesan reggiano, tomates cerises, anchois et oignons frits **17**
- SALADE Violetta.: artichauts violets , jambon speck, asperges, cèpes marinés , tomates cerises et fromage frais persillé **19**

## PATES

- Linguine vongole **18**
- Bavette au homard , tomates roties et basilic frais. **29**
- Trofie au pesto à la Genovese **16**
- Ravioli de ricotta, pignon de pin , truffe blanche et sauce au pecorino **22**
- Gnocchetti printaniers (grana padano, briciole , anchois, tomates cerises et asperges vertes) **18**
- Parmigiana des Pouilles **16**
- Risotto Carnaroli aux fruits de mer **22**
- Risotto Carnaroli à la truffe blanche et prosecco **28**

## POISSONS

- Fritto misto à l'italienne **24**
- Médaillons de lotte au lard de colonnata , straciatella , pomme purée à la truffe et bouquet de légumes **28**
- Panier de poissons» pêche du jour» juste roti ou simplement grillé **9e/100g**
- Blanc de seiche à la plancha en persillade et croutons frits **31**
- Medaillon de thon clouté aux anchois, écrasé de pommes de terre et coulis de poivron rouge **24**
- Filet de loup grillé , polenta fine et olives taggiache **19**

## VIANDES

- Salti in bocca au provola, jambon de parme, sauge et tomates roties **23**
- Osso buco braisé à la milanaise, risotto au safran et gremolata **24**
- Tartare de boeuf à l'italienne ou à la truffe **19** ou **24**
- Fiorentina toscane (côte de boeuf), pommes fondantes et bouquet de légumes. ( 600 gr ) **34**
- Carré d'agneau en croûte de pignons et ricotta, cube de polenta et pousses d'épinard **24**
- L'alba Burger au scamorza fumé, tomates grillées et pommes frites **19**

## SNACK

- SCHIACCIATA: roquette, grana, jambon speck **12**
- PIADINA: Mozzarella bufala, tomates grappe, mortadelle **17**
- SCHIACCIATA: trevis, fromage caprino et salami piquant **16**

## POUR LES PETITS

- Farfalle tomates, mozzarella et basilic **11**
- Escalope de poulet à la milanaise **11**
- Blanc de cabillaud **12**
- Steack haché **12**

Servi avec frites , pates ou légumes

## DESSERTS

- Tiramisù aux fruits de saison **9**
- Panna cotta à la de noix coco et caramel **9**
- Baba au rhum à la crème pâtissière **10**
- Coupe de fraises chantilly **10**
- Coeur fondant au chocolat et glace vanille **9**
- Assortiment de fromages italiens , miel à la truffe et confiture d'oignon rouge **13**
- Croustillant citron meringué et mousse framboise **9**
- Café gourmand **10**
- Champagne gourmand **19**
- Affogato au café (glace vanille, café, rhum) **9**
- Assiette de fruits frais , meringue au citron vert **14**

