

Menu

« PRIMA ESPERIENZA »

En 3 temps 50

Primi Piatti

Sélection de nos pâtes fraîches par notre cheffe

(3 sortes à partager pour l'ensemble de la table)

Secondi Piatti

Carré de porc à la milanaise

Dolce

Chocolat blanc, safran, agrumes, sablé amandes & fleur de sel

OU

Notre version autour de notre sélection fromage

Notre menu est servi pour l'ensemble de la table

Il est possible d'associer à ce menu «Prima Esperienza » :

- Notre sélection de vin en 3 temps 25
- Notre sélection sans alcool en 3 temps 20
- Notre sélection de bières italiennes en 3 temps 25

Pas de changement dans nos menus car possibilité de choisir à la carte. Tout changement dans notre menu entrainera un supplément de 15€.

Menu

« EMOZIONI »

En 4 temps 65

Antipasti

Crudo de bar en 2 préparations

OU

Tagliatelle de calamars cuits lentement
& bouillon de jambon 24 mois

Primi Piatti

Bottoni, ragoût de rouget grondin, poivrons rouge
& mollica di pane

Secondi Piatti

Bœuf - Accompagnement selon notre inspiration

OU

Rouget Barbet, conchiglioni, aubergines blanche & vanille

Dolce

Chocolat noir & olives-noisettes

Notre menu est servi pour l'ensemble de la table

Il est possible d'associer à ce menu «Prima Esperienza » :

- Notre sélection de vin en 4 temps 35
- Notre sélection sans alcool en 4 temps 25
- Notre sélection de bières italiennes en 4 temps 30

Pas de changement dans nos menus car possibilité de choisir à la carte. Tout changement dans notre menu entrainera un supplément de 15€.

Menu

« VIAGGIO CON RITA »

En 6 temps 95

« Faites confiance à l'inspiration de notre cheffe et voyager à travers notre menu en 6 temps »

Notre menu est servi pour l'ensemble de la table

Il est possible d'associer à ce menu « Viaggio Con Rita » :

- Notre sélection de vin en 6 temps 45
- Notre sélection sans alcool en 6 temps 35
- Notre sélection de bières italiennes en 6 temps 35



Menu

« I VEGETALI »

Notre menu végétarien est proposé sur demande et sur réservation.

Menu

« PLAISIR »

Cocktail Signature/Entrée/Plat 38

Découvrez notre menu plaisir servi uniquement le vendredi midi ainsi que le mercredi et jeudi soir.

Selon les produits du marché !

- Notre menu est servi pour l'ensemble de la table.
- Pas de changement dans nos menus car possibilité de choisir à la carte. Tout changement dans notre menu entrainera un supplément de 15€.

À la carte

Antipasti

Bar 25€

Stracciatella, bottarga, radis en 2 préparations

Crudo de boeuf 25€

Verza roties, mayonnaise façon Cipriani

Tagliatelle de calamars 25€

Bouillon de jambon de Parme 24 mois

Primi Piatti

Bottoni Baccalà Signature 22/28€

Aglio, olio, peperoncino

Tortelli 19/25€

Carbonara

Bottoni 22/28€

Ragoût de rouget Grondin, poivrons, mollica di pane

Raviole 22/28€

Lapin, petit pois, menthe, pecorino romano, jus corsé

À la carte

Secondi Piatti

La pièce de boeuf 38€

Asperges verte, petits pois, Mandrarossa, Balsamico di Modèna Vecchio, mille-feuilles de pomme de terre

Rouget Barbet 38€

Aubergines blanches, conchiglioni, vanille et bourbon

Dolce

Chocolat noir 14€

Olives, noisettes

Chocolat blanc 14€

Safran, agrumes, sablé amande, fleur de sel

Fromage 14€

Découvrez notre inspiration autour d'un fromage

Sélection du moment

Choix à la carte possible jusqu'à 4 personnes, à partir de 5 personnes nous vous dirigerons vers un menu pour l'ensemble de la table.

Informations

Au Métro, notre cuisine s'appuie sur une approche sincère et exigeante, où le produit occupe une place centrale.

Nous travaillons des produits frais, sélectionnés avec soin, au rythme du marché et des saisons. Nos pains et nos desserts sont entièrement réalisés maison.

Afin de garantir le bon déroulement du service, à partir de 5 convives, le choix du menu ou de la carte devra être identique pour l'ensemble de la table.

Nous faisons notre maximum pour nous adapter à certaines allergies ou intolérances alimentaires, à condition d'en être informés au moins 48 heures à l'avance.

Certaines demandes spécifiques ou régimes alimentaires ne pourront toutefois pas toujours être pris en charge.

Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment à notre table.

Rita & Giuseppe