



Menu

« PRIMA ESPERIENZA »

En 3 temps 55

Primo Piatto

Souvenir de tradition

Ragù mijoté, selon l'inspiration de la saison

Secondo Piatto

Carré de porc inspirée d'une porchetta-Artichauts-Gremolata

Dolce

Dans l'esprit d'une Cassata

Servie glacée, accompagnée de garnitures

Ou

Abricots pêches

Lait d'Amandes d'Avola-Chocolat 65%-

Peperoncino-Madeleine

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

Langoustine-Tatin de Tomates- Pizzaiola

Primi Piatti

Bottoni-Stracchino-Genovese-Marjolaine

Secondi Piatti

Carré de porc inspirée d'une porchetta-Artichauts-Gremolata

ou

Lotte- Compotée tomates et aubergines-sauce câpres-Gnudi

Dolce

Abricots pêches

Lait d'Amandes d'Avola-Chocolat 65%-Peperoncino-Madeleine

Notre menu est servi pour l'ensemble de la table

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

- 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 en Italie 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 39

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

Thon rouge

28€

Dans l'esprit d'un vitello tonnato

Langoustine

28€

Tatin de tomates-Pizzaiola

Primi Piatti

Bottoni

25/32

Stracchino-Genovese-Marjolaine

Spaghetti di Gragnano

28/35

Calamaretti-Citron de Sorrento-Datterini

Souvenir de tradition

28/35

Ragù mijoté, selon l'inspiration de la saison

"Caviar Heritage Impériale"

La touche de caviar en supplément

+15/p

L'écrin individuel en supplément

+35

À la carte

Secondi Piatti

Carré de porc inspirée d'une porchetta 38

Lard de Colonata-Artichauts-Gremolata 38

Lotte

Aubergines -Tomates confites-Sauce Câpres-Gnudi

Contrefilet de boeuf ,2 personnes 800 gr 80

Accompagnement de saison

Dolci

Abricots 14

Lait d'amandes-Chocolat 65%-Peperoncino-Madeleine

Cassata glacée 14

Accompagnée de garnitures

Fromage

15

Découvrez notre sélection de fromages

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