



Menu

« LUNCH »

Entrée-Plat 38

Plat-Dessert 38

En 3 temps 42

Servi le vendredi midi et le mercredi soir

Notre menu est servi pour l'ensemble de la table

Il est possible d'associer à notre menu «Lunch » :

- 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 di manzo sotto bosco

Tartare de boeuf Frissona-Ail noir-Shimeji-
parmigiano Reggiano

Primi Piatti

Tortelli Signature

Langoustines-ail confit-peperoncino-Marjolaine

Secondi Piatti

Filet pur de veau

Courge Butternut-Cardoncello-Guanciale-Marsala

OU

La part de poisson

Cardoncello-potiron-moules

Dolce

Café

Noisettes du Piémont-Amaretto-Mascarpone--Cacao

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.

À la carte

Antipasti

Crudo di manzo sotto bosco

28€

Tartare de boeuf Frissona-ail noir-Shimeji-parmigiano Reggiano

Riz de veau à la milanaise

28€

Poivre Timut-Insalatina d'automne-jus de volaille

Primi Piatti

Tortelli Signature

29/39

Langoustines-ail confit-peperoncino-marjolaine

Fusilloni

25/30

Moules-fagioli-Mollica al limone-anchois de Cetara

Souvenir d'enfance

26

Le Ragù mijoté, selon l'inspiration de la saison

"Caviar Heritage Impériale"

La touche de caviar en supplément

+15/p

L'écrit individuel en supplément

+35

À la carte

Secondi Piatti

Filet pur de veau 38

Courge Butternut-Guanciaie-cardoncello-Marsala

La part de poisson 38

Cardoncello-potiron-moules

Contrefilet de boeuf Frissona 45

Accompagnement de saison

Dolci

Café 14

Noisettes du Piémont-Mascarpone-Amaretto-Cacao

Cassata glacée 12

Accompagnement

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. Merci

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