

Menu

« PRIMA ESPERIENZA »

En 3 temps 50

Antipasto

Tatin de blettes

Blettes-caramel-parmigiano

Primo Piatto

Pâtes fraiche-inspiration du moment

Dolce

Fraises

Basilic-Chocolat blanc-vanille

OU

Notre version autour du 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 boeuf-poivrons-tomates confites-lime

Primi Piatti

Raviole alla Nerano-courgettes-provolone piquant-basilic

Secondi Piatti

Bœuf-brocoletti-peperoncino rosso-parmigiano Reggiano
OU

Rouget Barbet-aubergines -vanille-citrons

Dolce

Semifreddo version 2026
Amaro Giorgia-caramel-abricots-amandes

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 voyagez 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 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€.

Plat

« DU JOUR »

18

Découvrez notre plat du jour servi uniquement le vendredi midi.

À la carte

Antipasti

Crudo de boeuf 25€

Poivrons-tomates confites-lime

Tatin de blettes 25€

Blettes-caramel-parmesan

Primi Piatti

Bottoni Baccalà Signature 22/28€

Aglio-olio-peperoncino

Tortelloni 19/25€

Lapin à la cacciatora

Raviole alla Nerano 22/28€

Courgettes-provolone piquant-huile végétale

À la carte

Secondi Piatti

La pièce de boeuf 38€

Broccoletti-peperoncino rosso-parmigiano Reggiano

Rouget Barbet

Aubergines-vanille-citrons 38€

Dolci

Semifreddo 2026 14€

Amaro Giorgia-caramel-abricots-amandes

Fraises

Basilic-Chocolat blanc-vanille 14€

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