LA DISPENSA

ristorante • vini naturali • alimentari

restaurant • cave • épicerie fine

---

semaine du mardi 29 novembre au samedi 3 décembre

---

jus multivitaminé bio • 5
vigoureusement pressé à froid par l'équipe de La Dispensa
pommes + citron + gingembre + céleri + carottes + oranges

ASSIETTES DE L'EPICERIE

charcuteries • 14
fromages & miel « millefiori » bio • 14
fromages & charcuteries • 16
*mozzarella **o** burrata entière sur salade de légumes de saison rôtis • 14*
carpaccio d'espadon fumé, tomates pixel, roquette, citron • 18
carpaccio de bresaola (viande de bœuf séchée), copeaux de parmesan, citron • 16

acqua minerale
*naturale **o** frizzante (50cl) • 3,50*

PIATTI

filet de bar à l'orange, fenouils rôtis & olives noires de Ligurie • 22
lasagne béchamel, speck, chou-fleur & raisins secs blonds • 14
risotto à l'encre de seiche garni de seiche poellée • 20
gratin d'aubergines de Sicile alla parmigiana • 14

DOLCI

pannacotta à la vanille & grenade de Sicile • 7
fondant au chocolat • 7
tiramisù au café • 7

---

*espresso **o** decaffeinato • 2,50*

spritz prosecco/Campari • 7
prosecco brut • 5

VINI

> nous changeons chaque mois notre sélection
de vins au verre (voir carte)

BOTTIGLIE DI BIRRA

birra Moretti (33cl) • 3.5
birra artigianale Normale (33cl) • 4.5
birra artigianale Duca di Cavedania (0.5L) • 10
birra Reale (75cl) • 17

DIGESTIVI

coca-cola o coca-cola zero (33cl) • 3
grappa Friulana (4cl) • 6
liqueur de fenouil sauvage (4cl) • 5
limoncello (4cl) • 5

en cuisine, sur la table & dans l'assiette

• l'origine des viandes & poissons est française • celle des fromages & charcuteries est italienne • le pain au levain provient de la boulangerie Boris située dans le 18ème arrondissement de Paris • les primeurs, agrumes & fruits sont issus de l'agriculture sicilienne & sont bio ou non-traités • l'huile d'olive vierge extra sur table a été pressée à froid en octobre 2015, par M. Cédric Casanova en Sicile