## **SOLINA**

## PÂTES FRAÎCHES ET GOURMANDISES ITALIENNES

Mortadella (6)......2 €

Des pâtes fraîches préparées dans la plus pure tradition des Abruzzes à partir de blés anciens. C'est d'ailleurs cette farine, la Solina, qui donne son nom au restaurant.

LES PÂTES POUR LES PETITS	LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS
Pasta per i Bambini. Pour les enfants! (petite portion)	Pomodoro e Parmigiano 9 € (Végétarien) Pâtes maison, sauce tomate, parmesan (1) (3)
Huile d'Olive et Parmesan	Pomodoro e Burrata 13,5 € (Végétarien) Pâtes maison, sauce tomate, parmesan, burrata pasteurisée (1) (2) (3)
SANDWICH FOCACCIA  Bologna	Pesto e Burrata14,5 €  (Végétarien) Pâtes maison, pesto au basilic de Genes, parmesan, burrata pasteurisée (1) (2) (3) (4)  Carbonara14,5 €
moutarde, roquette, tomates séchées (1) (2) (3) (4) (6) (7)  Napoli	Pâtes maison, œufs, pecorino romano, guanciale (lardons de bajoue de porc), poivre noir (1) (2) (3) (6)
(Végétarien) Focaccia (sandwich), légumes du moment, burrata, roquette, tomates cerises, sauce pesto (1) (2) (4)	Carbonara à la Truffe15,5 € Pâtes maison, œufs, pecorino romano, pâte de truffe et cêpes,
Focaccia à partager x418 €	guanciale (lardons de bajoue de porc), poivre noir (1) (2) (3) (6)  Amatriciana14,5 €
SALADES	Pâtes maison, sauce tomate, pecorino romano, poivre noir, guanciale (lardons de bajoue de porc) (1) (2) (3) (6)
Burratina	DESSERTS  Tiramisù Classico
Estiva	Pannacotta à la pistache, coulis de fruits rouges, noisettes
SUPPLÉMENTS Burrata (50g) (2)	
Burrata (125g) (2) 4 €	Tous nos plats sont faits à la main.
Guanciale (lardons) (6) 2 €	Ainsi, même les pâtes sont fraîches et faites maison avec des farines anciennes, selon la tradition.

Allergènes : gluten (1), lait (2), œufs (3), fruit à coques (4), bœuf (5), porc (6), moutarde (7) La plupart de nos ingrédients sont BIO

Origine de la viande : France / Italie