

ANTIPASTI

Focaccia fina - <i>aceite de oliva y romero</i>	9
Garlic Bread - <i>pan de ajo y mozzarella fundida</i>	10
Ensalada Caesar - <i>pechuga de pollo crujiente, lechuga romana, parmesano, salsa César, picatostes</i>	18
Datterino tomates y Stracciatella - <i>aceite de oliva</i>	14,5
Burrata y Verduras a la Parilla - <i>tomates, aceitunas, crema balsámica</i>	16,5

CARPACCIO

Carpaccio de ternera - <i>champiñones, rúcula</i>	17
Carpaccio de ternera - <i>mozzarella «Di Bufala», ensalada de rúcula</i>	18
Carpaccio de ternera - <i>verduras marinadas, piñones</i>	19

PIZZA ROSSE

Margherita - <i>tomate, mozzarella, albahaca - (con champiñones +1€)</i>	13,5
Regina Classica - <i>tomate, mozzarella, jamón de hierbas, champiñones frescos, albahaca - (con huevo +1€)</i>	17,5
Parma - <i>tomate, mozzarella, jamón de parma, albahaca</i>	18,5
Diavola - <i>tomate, mozzarella, salchicha spianata picante, cebolla roja, rúcula</i>	16
Bresaola - <i>tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, virutas de parmesano</i>	17
Calzone - <i>tomate, mozzarella, champiñones, jamón a las finas hierbas, queso ricotta</i>	18
Burrata - <i>tomate natural y en conserva, burrata, rúcula, crema balsámica - (con jamón de parma +5€)</i>	19
Bufalina - <i>tomate, mozzarella «di Bufala», orégano, albahaca</i>	16
Tonno - <i>tomate, mozzarella, atún marinado, aceitunas, alcaparras, cebollas rojas</i>	19
Ricotta - <i>tomate, mozzarella, ricotta, parmesano, berenjenas, tomates cherry, albahaca</i>	17,5
Pepperoni - <i>tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano</i>	16,5

PIZZA BIANCHE

Caprese - <i>mozzarella «di Bufala», tomate confitado, albahaca</i>	15
Rustica - <i>mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry</i>	16
Quattro Formaggi - <i>mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesano, cebollas rojas - (con speck +3€)</i>	17,5
Basilico Meatballs - <i>mozzarella, ternera cocida a fuego lento, huevo, cebollas rojas, albahaca</i>	18
Grazia - <i>mozzarella, calabacines, nata 0%, pechuga de pollo marinada, guindilla dulce, hierbas frescas</i>	16,5
Piccante - <i>nata fresca y nduja, mozzarella, salchicha picante, ricotta al limón, rúcula guindilla roja fresca</i>	17,5
Stracciatella Verde - <i>crema de albahaca, jamón speck, tomate confitado, stracciatella, rúcula, parmesano crema balsámica</i>	19
Ricchissima - <i>mozzarella, ricotta, champiñones, huevo, parmesano, aceite aromatizado con trufa</i>	18
Verdura - <i>mozzarella, verduras asadas, rúcula</i>	17

PASTA FRESCA

Raviolis de Ternera de Aubrac - <i>ternera «extra» de la granja Montagnes d’Aubrac®, salsa de tomate y parmesano</i>	18
Raviolis de Ricotta y Espinacas - <i>crema de salvia y parmesano</i>	18,5

PASTA AL FORNO

Lasaña Tradicional - <i>tomate, bechamel y carne de vacuno de la Granja Montagnes d’Aubrac</i>	16,5
Lasaña Vegetariana - <i>calabacines y berenjenas que se deshacen en la boca, salsa de tomate y mozzarella ahumada</i>	16,5
Macarrones Gratinados - <i>lardones de jamón de Parma, rúcula</i>	15,5

FRESH BOWLS

Fresh Bowl Salmón Marinado	18,5
<i>tartar de salmón, arroz venere/quinoa, mango fresco, aguacate, judías edamame, tomates datterino, hierbas frescas, salsa de soja tostada/aceite de sésamo, chile dulce/jengibre</i>	
Fresh Bowl Veggie	17,5
<i>calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz venerado/quinoa, mango fresco, aguacate, judías edamame, tomates datterino, hierbas frescas, salsa de soja tostada/aceite de sésamo - (con una burrata +€6)</i>	

HAMBURGERIA

Carne de vacuno procedente de la granja del propietario en Aubrac.	
Animales 100% bien alimentados y 100% trazados • Panecillos caseros.	
Americano - <i>buey de aubrac, queso cheddar añejo, mezcla de verduras dulces, ensalada y salsa de tomate casera</i>	18,5
Le Frenchy - <i>aubrac beef, queso comté, bacon crujiente, condimento de chalota, rúcula y salsa bearnesa</i>	19,5
Le British - <i>aubrac beef, queso cheddar fresco, chutney de cebolla, canónigos y salsa savora de mostaza</i>	17,5
L’Auvergnat - <i>buey de aubrac, queso azul de auvernia, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel</i>	18

DOLCI

Nuestro equipo de pasteleros, en la cocina, cada mañana para preparar todo lo necesario para los postres hechos frescos para usted, en todo momento.	
Brownie <i>helado de avellana y vainilla</i>	8,5
Tiramisù <i>con café y amaretto</i>	6,5
Cheesecake <i>con coulis de lima y mango</i>	8
Profiteroles Grandes - <i>Helado italiano y salsa de chocolate</i>	9,5
Crème brûlée <i>con pistacho</i>	7,5
Pizza Nutella - <i>almendras y avellanas tostadas</i>	10
Coffee MOKUS - <i>tiramisù o panna cotta</i>	5
Té MOKUS - <i>tiramisù o panna cotta</i>	7,5

GELATO

Vainilla o Chocolate o Vainilla/Chocolate	6
<u> Cobertura a elegir </u> : <i>avellanas tostadas • coulis de frutos rojos • coulis de caramelo • salsa de chocolate</i>	

COPPA DI GELATO

para 1 persona — 9 | para 4 personas — 18

Gianduja - <i>helado de vainilla, nutella, brownie, avellanas caramelizadas, pepitas de chocolate</i>
Caramello - <i>helado de vainilla, salsa de caramelo, galletas de chocolate, merengue</i>
Fragoloso - <i>helado de vainilla, fresas frescas, galleta, coulis de fresas, almendras laminadas</i>