Nos entrées servies également en plats

	Nos entrées à partager ou pas	***Entrée***	***Plat***
	Assiette Italienne :	18.90	24.90
	- assortiment de charcuteries, tomate & mozzarella di Buffala		
BIVIO	Scampis frits sauce tartare	17.90	23.50
BIVIO	Calamars frits sauce tartare	17.90	23.50
	Les entrées froides		
	La Mozzarella Caprese à la Buffala	17.90	23.50
	Assiette de saumon fumé	19.50	26.00
BIVIO	Saumon mariné en carpaccio à l'huile d'olive et citron	18.90	24.90
BIVIO	Le traditionnel carpaccio :roquette marinée, copeaux de Parmesan	17.70	23.20
	Accompagnement frites ou salade	5.00	
	Salades		
	Salade Niçoise	17.90	23.50
	Salade de scampis au vinaigre Balsamique tiède	19.90	25.90
	Salade Paysanne: jambon de Parme et jambon blanc, fromage, lardons, oeuf	18.70	24.50
	Salade de chèvre chaud	17.00	23.80
VEGAN	Salade Végétarienne : salade et assortiments de légumes	17.00	22.80
BIVIO	Salade Caesar aux scampis, copeaux de Parmesan et croûtons		25.20
BIVIO	Salade Caesar au poulet, copeaux de Parmesan, lardons et croûtons		24.40
	Nos entrées chaudes		
	6 escargots à la Bourguignonne	14.00	
	12 escargots à la Bourguignonne		26.00
	Potages		
	Bisque de homard	13.50	
	Stracciatella : consommé à l'oeuf	10.90	
	Tortellini in brodo	12.50	
	Minestrone	13.20	
	Crème de tomates	12.00	

Les demi-portions sont servies uniquement en entrée ainsi que pour les enfants jusqu'à 12 ans.
Pour les petites faims, il est cependant possible de commander deux demi-portions ou deux entrées ou une entée et un dessert par personne.

Une carte menu détaillant les ingrédients allergènes de chaque plat est disponible sur demande auprès du personnel.

Plats signature *Plats végétariens* *Plats végans* *Fairtrade*

Nos viandes

Le boeuf

Le filet de boeuf grillé au four à bois (270 gr), beurre maître d'hôtel 35.10

Le filet de boeuf pané à la concassée de poivre noir, flambé au cognac et au porto 39.90

Le chateaubriand pour 2 personnes (600 gr),2 sauces au choix inclues
accompagné de ses tomates provençales, légumes et röstis 94.00

Nos scalopines de filet de boeuf à la Palermitaine panées au Parmesan, chapelure et persil ...le tout grillé au four à bois 38.50

L'entrecôte

L'entrecôte grillée 400 gr+ , beurre maître d'hôtel 33.50

L'entrecôte à la Pizzaïolo: sauce tomate, oignons, olives, câpres, poivrons
et sa mozzarella.... le tout gratiné au four à bois 39.00

L'Angus

L'entrecôte Angus certifiée irlandaise grillée 400 gr+, Béarnaise 40.00

Nos sauces

Toutes nos sauces sont élaborées et préparées par le chef:
gorgonzola, crème champignons, Béarnaise, poivre vert, 4.80

Nos tagliatas

La tagliata de filet de boeuf grillée, roquette marinée et copeaux de Parmesan 38.90

Notre veau est certifié veau blanc

Escalope de veau blanc à la Milanaise servie avec spaghettis alla Sorrentina 32.00
Escalope de veau blanc Viennoise 32.00
La saltimbocca alla Romana : sauge et jambon de Parme 34.00
L'escalope de veau blanc grillée, sauce crème champignons ou gorgonzola 35.00
L'escalope de veau au Marsala 35.00

Nos fameux cordons bleus:

Le traditionnel: veau blanc, jambon et Gouda, crème champignons 34.50

Le cordon bleu de notre ami Thierry:
- veau blanc, salami piquant, Gouda et crème au gorgonzola 34.50

Toutes nos viandes (sauf l'escalope Milanaise) sont servies avec frites et salade, pommes de terre sautées et salade ou légumes et salade.
Chaque accompagnement supplémentaire de pâtes, frites, riz, pommes de terre sautées, légumes ou salade sera facturé à 5.00

Les Pâtes classiques

Spaghetti Bolognaise	18.00
Spaghetti Carbonara	18.90
Linguine all'amatriciana	19,00
Tortellini créme et jambon	19,80
Tris du chef (notre choix de quatre pâtes)	24.90
Cannelloni gratinés au four à bois	22.00
Lasagne gratinée au four à bois	22.00

Les Pâtes - autour des produits de la mer

Spaghetti aux fruits de mer	24.00
Linguine aux écrevisses à la sauce homardine	25.90
Tagliatelle aux deux saumons	25.90

Les pâtes véganes

Gnocchi alla Sorrentina: sauce tomate et basilic	19.80
Penne Bivio : tomates fraîches, huile d'olive, ail et roquette	21.90
Penne all'arrabiata	17.50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	16.80

Les pâtes végétariennes

Maccheroni aux 4 fromages	19.00
Linguine au pesto maison	18.90
Tortellini ricotta et épinards	21.50
Cannelloni alla Fiorentina : Ricotta et épinards	22.00
Gnocchi aux 4 fromages	20.50
Penne gratinés au four à bois	19.90
Penne alla siciliana	20.50
Lasagne végétarienne: Ricotta, épinards, aubergines, courgettes, sauce tomate et mozzarella ... le tout gratiné au four à bois	23.50
Orecchiette aux brocolis: tomates concassées, ail basilic, huile d'olive et brocolis	23.00

Les Risottos

Risotto Milanese	24.90
Risotto alla Boscaiola	24.90
Risotto aux scampis	26.90

Les Poissons

Sole Meunière (400 gr)	49.00
Lotte à la Provençale	33.90
Lotte au poivre vert	33.90
Scampis à l'ail	27.90
Escalope de saumon rôtie sur peau, crème à la tomate et épinards	33.90
Escalope de saumon rôtie sur peau, beurre blanc citronné	33.90

Les Pizzas au feu de bois

Nos Pizzas coups de coeur

Pizza Bivio 20.70
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, câpres, artichauts, oignons, gorgonzola

Pizza Luigi: Tomates fraîches, jambon de Parme, Mozzarella et basilic 24.00

Pizza Emilio
Sauce tomate, mozzarella, jambon, spaghetti Bolognese 22.50

La Pizza Deliziosa 22.50
Tomates fraîches, mozzarella, oeuf,, jambon de Parme, roquette marinée ,copeaux de Parmesan

La Pizza Tagliata
Sauce tomate, filet de boeuf grillé, roquette marinée, copeaux de Parmesan 25.50

Pizza au Chèvre frais
Sauce tomate, Mozzarella, jambon et fromage de chèvre frais 20.80

Nos classiques autour du jambon

Pizza Prosciutto : Sauce tomate, mozzarella, jambon 15.90

Pizza Prosciutto e Funghi: Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons 16.50

Pizza Fred :crème fraîche, oignons, lardons 15.90

Pizza Capricciosa
Sauce tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts 17.00

Pizza 4 Saisons
Sauce tomate, mozzarella, jambon , champignons, artichauts et olives 17.50

Pizza Regina: Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf 17.70

Pizza Hawaï : Sauce tomate, tomate, mozzarella, jambon et ananas 18.50

Pizza Vulcano 20.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, sauce Bolognese, poivrons, oignons, et huile piquante

Nos classiques autour du salami

Pizza Pizzaiolo
- Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, olives et artichauts 20.90

La Pizza Manu
- Sauce tomate, mozzarella, lardons, chorizo, oignons et ail 19.90

La Pizza Roma
- Sauce tomate, crème, jambon, oeuf, Gouda, Parmesan rapé, chorizo ou salami 20.90

Pizza Diavola: Sauce tomate, mozzarella, salami piquant 17.90

Pizza Salami: Sauce tomate, mozzarella et salami 17.90

Nos classiques autour des produits de la mer

Pizza Cipolla et Tonno :Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon 19.90

Pizza aux fruits de mer : Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer 22.60

Pizza Scampis: Sauce tomate, mozzarella, ail, basilic et scampis 25.60

Nos végétariennes

La Pizza Caprese
Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella de Buffala et roquette marinée 22.50

Pizza Ricotta et Epinards : Sauce tomate, mozzarella, ricotta et épinards 21.00

Pizza aux 4 fromages Sauce tomate, assortiment de quatre fromages 19.30

Pizza Végétarienne : Sauce tomate, mozzarella, légumes 21.00

Pizza Margherita : Sauce tomate, mozzarella 12.70

Nos Calzone

Pizza Calzone 17,10
- Sauce tomate, mozzarella et jambon

Pizza Calzone della Regina 19,50
- Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf

Nos desserts à partager…ou pas

Notre assiette de fromages	14.50
Notre fameux sabayon au Marsala maison	12.50

Nos desserts Fairtrade

Le moelleux au chocolat maison Fairtrade	13.50
Crème brûlée à la vanille bourbon maison , sucre dépanne Fairtrade	11.30
Mousse au chocolat noir Fairtrade et sa crème anglaise maison	11.80
Tiramisu maison au Cacao Fairtrade	10.50
Le profiteroles au chocolat maison Fairtrade	11.50
Dame Blanche au chocolat Fairtrade	12.30

Nos desserts à base de glace

Nougat glacé au coulis de fruits rouges maison	12.80
Café glacé	10.90
La boule de glace	3.50
Nos 3 boules de glace	10.50

Nos glaces: chocolat, chocolat blanc, noix de coco, fraise, vanille, pistache, moka, rhum/raisin
Supplément chantilly maison 1.00

Nos desserts végans

Nos sorbets: fruit de la passion, pomme, mangue, cassis, citron, framboise, noix de coco

La boule de sorbet	3.50
Nos 3 boules de sorbet	10.50
Coupe Colonel	14.50

Plats signature *Végétarien* *Végan* *Fairtrade*