












Entrées

Mini tartare de bœuf fumé au foin, jaune d'œuf cuit à 63° et truffe	16
Sauté de calamaretti, raviole au guanciale et haricots borlotti	15
Saucisse de Toscane au barbecue, agro dolce de légumes	13
 Gros artichaut en carpaccio et copeaux de parmesan 30 mois	15
 Mini croquettes à la truffe et crème de taleggio DOP	14
 Faux cannelloni croustillant, ricotta di bufala, chutney de tomates	13
 Tagliata de thon rouge, bagna cauda et pignons de pin	15

Pâtes et risotti

Nos raviolis au parmesan 30 mois, émulsion de carbonara et guanciale	15 en entrée/18 en plat
 Paccheri façon « Da Vittorio »	15 en entrée/18 en plat
 Risotto aux giroles d'été, crème de pecorino et sauge frite	20 en plat
 Tagliatelle au baby homard	27 en plat

Poissons

 Noix de saint jacques poêlées, tartare de courgette et cèpe	26
 Tartare de thon rouge façon ceviche, roquette et tomate séchée	25
 Poulpe grillé, tomate pachino, origan sauvage et gnocchetti	24
 Gros gamberoni cuit au barbecue, ail, persil et salade de tomates	25

Viandes

Tagliata de filet pur Holstein, roquette, parmesan et oignon agro dolce	26
Ris de veau aux morilles cuits au creuset, risotto acquerello	27
Selle d'agneau du Luberon, gratin d'aubergine et beignet de courgette	25

 = Végétarien

 = Pesco végétarisme

Mode de paiement

