














Entrées

 Fausse pizza, poulpe, mozzarella et origan sauvage	14
 Salade d'artichauts frits, mozzarella bio et tomates daterrino	13
 Mini croquettes à la truffe et crème de taleggio DOP	14
 Notre antipasto de légumes	15
 Thon rouge, croustillant de brioche et crème de citron vert	15

Pâtes et risotti

 Nos raviolis au parmesan 30 mois et truffes d'été	15 en entrée/18 en plat
 Lasagne ouverte façon parmigiana	14 en entrée/18 en plat
 Risotto aux giroles d'été, crème de pecorino et sauge frite	19 en plat
 Spaghetti au safran et ricotta di bufala	19 en plat

Poissons

 Baby homard tiède, jeunes pousses et légumes en agro dolce	24
 Tartare de thon rouge, citron vert et carpaccio d'avocat	22
 Gamberoni cuit au barbecue, ail, persil et caponata d'aubergines	23
 Le poisson du menu	20

Viandes

Tagliata de filet pur Holstein, romarin, roquette, parmesan 30 mois	26
Ris de veau aux morilles cuits au creuset, risotto acquerello	27
Pigeon rôti, foie gras poêlé, espuma de cèpes et giroles	28
Saltimbocca à la romaine revisitée, polenta et robiola	22

 = Végétarien

 = Pesco végétarisme

Mode de paiement    