











Entrées

 <i>Croquettes à la truffe et émulsion au parmesan</i>	14
 <i>Poulpe tiède en pizzaiola</i>	15
 <i>Crudo di pesce et infusion de tomates</i>	18
<i>Vitello tonnato</i>	14
<i>Carpaccio de bœuf Holstein mûré, truffes et pecorino au poivre</i>	20





Jardin

 <i>Petits artichauts cuits au creuset, truffes fraîches et parmesan</i>	14
 <i>Beignets de fleur de courgette et infusion de tomates</i>	15
 <i>L'antipasto de légumes</i>	13 entrée/18 plat
 <i>Polpette d'aubergines façon parmigiana, stracciatella</i>	14 entrée/19 plat

Pâtes et risotti

 <i>Nos raviolis au parmesan 30 mois et truffes d'été</i>	16 en entrée/22 en plat
 <i>Risotto aquerello aux giroles</i>	23 en plat
<i>Tagliatelles aux polpettes de veau, tomates et ricotta salée</i>	19 en plat
 <i>Spaghetti alla chitarra aux cèpes</i>	24 en plat

Mer

 <i>St Jacques, cèpes, truffes et stracciatella</i>	28
 <i>Tartare de thon rouge et carpaccio d'avocat</i>	25
 <i>Calamar grillé et légumes d'été confits</i>	26
 <i>Carpaccio de bar de ligne aux vongole, daterines et basilic nain</i>	26

Terre

<i>Tagliata de filet pur Rubia Galicia, légumes confits, balsamique 10 ans</i>	28
<i>Ris de veau aux morilles cuits au creuset et risotto acquerello</i>	29
<i>Côte de veau aux cèpes</i>	30

Les plats du menu 22

 = Végétarien  = Pesco végétarisme

Mode de paiement



Nouveau ! Notre menu 4 services à emporter à 32 euros

