












## Entrées

 Croquettes à la truffe et émulsion au parmesan	14
 Poulpe tiède en pizzaiola	15
 Piadina au thon de Sicile, citron, avocat et coriandre	14
Vitello tonnato	14
Carpaccio de bœuf Holstein maturé, cèpes et pecorino au poivre	20





## Jardin

 Petits artichauts cuits au creuset, truffes fraîches et parmesan	14
 Caprese 2022	13
 L'antipasto de légumes	13 entrée/18 plat
 Polpette d'aubergines façon parmigiana et stracciatella	14 entrée/19 plat

## Pâtes et risotti

 Nos raviolis au parmesan 30 mois	14 en entrée/18 en plat
 Risotto aquerello aux giroles	23 en plat
Tagliatelles aux polpettes de veau, tomates et ricotta salée	19 en plat
 Spaghetti alla chitarra aux truffes fraîches	24 en plat
 Gnocchi, poulpe, crème de fèves et romarin	22 en plat

## Mer

 St Jacques aux truffes et caccio pepe, pousses d'épinard	26 en plat
 Tartare de thon rouge et carpaccio d'avocat	25
 Baby homard tiède, courgettes marinées, stracciatella daterines	30
 Carpaccio de bar de ligne aux vongole et asperges vertes	26

## Terre

Tagliata de filet pur Rubia Galicia, légumes confits, balsamique 10 ans	28
Ris de veau aux morilles cuits au creuset et risotto acquerello	29
Carpaccio de bœuf Holstein maturé, cèpes et pecorino au poivre	25

Les plats du menu 20

 = Végétarien  = Pesco végétarisme

Mode de paiement



**Nouveau ! Notre menu 4 services à emporter à 32 euros**