













Entrées

Fondue au vieux parmesan, feuilles de speck fumé	13
 Mini tartare de thon rouge et langoustine poêlée	16
 Petits artichauts frits, truffe d'été et vieux parmesan	14
 Stracciatella bio, truffes d'été et piadina	14
 Cannelloni croquant à la ricotta bio, réduction d'arrabiata	13
 L'antipasto de légumes du moment	14
 Les entrées du menu	14

Pâtes et risotti

 Nos raviolis au vieux parmesan	14 en entrée/18 en plat
 Risotto acquerello à la truffe d'été	22 en plat
 Gnocchi de pommes de terre à la tomate et ricotta bio	18 en plat


Poissons

 Gamberoni, poulpe et calamar, crème de fèves et borlotti	24
 Millefeuille de thon rouge, caponata d'aubergines et mozzarella	20
 Le poisson du menu	20

Viandes

Tagliata de filet pur de bœuf et parmesan 30 mois	25
Ris de veau aux morilles cuits au creuset, risotto acquerello	25
Porchetta de lapereau, sauge, lard et lentilles	21
L'agneau de lait des Pyrénées, mini aubergine laquée à l'huile fumée	24
La viande du menu 3 services	20

 = Végétarien

 = Pesco végétarisme

Mode de paiement



Tous nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes.

Pour toute information concernant les allergènes, nous vous invitons à vous adresser au personnel de salle avant toute commande de plats