



ANTIPASTI

BŒUF

Tartaro tagliato al coltello, trucioli di parmigiano, focaccia alla griglia e, fiori di capperi, cipolle sottacetto 14.00 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, copeaux de parmesan, focaccia grillée et fleurs de câprier, oignons au vinaigre
Hand cut beef “Charolais” tartar, shaving parmesan cheese, toasted focaccia and capers berries and onions pickles

POLPO 🌿

Polpo marinato, coulis di peperoni dolci, melanzane viola e spicchi d’aglio grigliati 16.00 €
Poulpe mariné, coulis de poivrons doux, caillons d’ail rôtis, aubergines violettes grillées, jeunes pousses
Marinated octopus with yellow sweet pepper coulis, roasted garlic, grilled purple eggplants, baby leaf salad

VELLUTATO ◆

Vellutata di funghi, porcini marinati, mousse all’olio di nocciole e croccante di focaccia 12.00 €
Velouté de potimarron, brisures de marron, croustille de pancetta et pain Focaccia
Pumpkin velouté, crushed chestnut, toasted focaccia bread

MISTICANZA 🌿

Insalata di verdure cotte e croccanti, foglioline di spinaci e olive taggiasche 11.00 €
Salade de jeunes pousses d’épinards et betteraves, légumes d’hivers cuits et croquants, olives Taggiasche
Mixed baby spinach and red shard salad with roasted and crunchy winter vegetables, Taggiasche olives

CESARE ◆

Cuor di insalata romana, pollo ruspante profumato al basilico, pancetta croccante e scaglie di parmigiano 15.00 €
Salade sucrine, poulet fermier mariné, pancetta croustillante, pain Focaccia, copeaux de parmesan
Baby gem salad, marinated free range chicken breast, crispy pancetta, shaved Parmesan cheese, César dressing

RISO & PASTA

GENOA

Spaghetti alla chitarra, pomodorini marinati 22.00 €
Spaghetti alla chitarra, coques, palourdes, praires en persillades, tomates marinées
Spaghetti with chitarra, clams seasoned with parsley, marinated cherries tomatoes

PUJA

Conchiglie broccoli e bietole, pomodori marinati, olive, ricotta e rucola 17.00 €
Conchiglie, brocolis, blettes, feuilles de roquette, marinade de tomates cerise, olives « Bella de Cerignola », ricotta
Conchiglie pasta, brocolis, chards, roquette salad, marinated cherries tomatoes, ricotta cheese

SARDA ◆

Paccheri al ragù di salsiccia al finocchio, pomodoro fresco e pistilli di zafferano 18.00 €
Paccheris, ragout de salsiccia Sarda safrané, tomates fraîches aux graines de fenouil
Paccheri pasta, ragout of salsiccia Sarda flavoured with Safran, fresh tomatoes with fennel seeds

FROMAGE

Maccheroni, crema di provolone, gorgonzola, parmigiano e taleggio, cima di rapa 20.00 €
Maccheroni, crème de fromage provolone, gorgonzola, parmesan et Taleggio, Cima di rapa
Maccheroni pasta, cream of Italian cheese, provolone, Gorgonzola, parmesan and Taleggio, sautéed

PESCATORA

Risotto alla marinara di cannolicchi, cozze e vongole, mantecato al burro di ricci 22.00 €
Risotto, Marinara de couteaux, moules & coques « mantecato » au beurre d’oursin
Risotto Marinara of razor clam, mussels and cockles, “mantecato” with sea urchin butter

CHAMPIGNONS

Risotto al brodo vegetale, padellata di funghi, trucioli di parmigiano 18.00 €
Risotto cuisiné au bouillon de légumes, poêlée forestière, copeaux de parmesan
Mushrooms risotto, vegetables broth, sautéed mixed wild mushrooms and parmesan cheese shavings



PESCE

nasello mediterraneo, risotto alla purea di carota gialla, carota grigliata e croccante e specchio di Montepulciano 23.00 €
Dos de merlu, risotto jaune crécy, antipasti de carotte aux graines de fenouil, miroir de Montepulciano
Pan seared Mediterranean hake, yellow "crécy" risotto, carrot antipasti with fennel seeds, glazed of Italian wine

ORATA

Filetto d'orata cotto alle erbe e limone, gnocchetti di patata, funghi e salmoriglio 26.00 €
Filet de daurade cuit aux herbes tendres et citrons confits, fricassée de Gnocchettis, pied bleu aigre doux
Seared Sea bream filet with herbs and preserved lemon, fricassee of gnocchettis, pied bleu mushrooms pickles

SCORFANO

"Arrostito" sulla pelle, olive e capperi, cremoso di sedano rapa al parmigiano, salsa cacciucco 25.00 €
Rascasse rôtie sur la peau aux olives et câpres, fondant de céleri rave à la crème de parmesan, coulis de cacciucco
Roasted skinned rockfish with olives and capers, risotto of celeriac, "Cacciucco" sauce

CARNE

POLLO

Pollo ruspante arrosto, cannelloni alla zucca, salsa "beccafico" al pistacchio 25.00 €
Poitrine de poulet fermier rôti, gros cannelloni de potimarron fondant, sauce "Beccafico" aux pistaches torréfiées
Roasted Free range Chicken breast, cannelloni of pumpkin, Beccafico sauce with crushed pistachio

SANT'AMBROGIO

Fettina di vitello alla milanese, capperi e limone 27.00 €
Escalope de veau à la milanaise, fruits du câprier et citron, risotto du moment
Milanese veal steak, capers berries and segment of lemon, risotto at the time

TAGLIATA

Tagliata d'agnello, verdure grigliate, polenta cremosa al gorgonzola e rucola 29.00 €
Carré d'agneau rôti, gros légumes grillés, polenta moelleuse au gorgonzola, pousses de roquette
Roasted rack of lamb, chunky grilled vegetables, polenta with gorgonzola cheese, baby roquette salad

DOLCI

FORMA

Gorgonzola cremoso al cucchiaio, riduzione di marsala e pane grigliato 9.00 €
Gorgonzola crémeux à la cuillère, réduction de vin de Marsala, pain au levain grillé
Soft gorgonzola cheese, reduction of Marsala wine, toasted sourdough bread

TIRAMISU

Biscotto al cucchiaio, mascarpone cremoso e sciroppo al caffè profumato all'amaretto 8.00 €
Biscuit cuillère, mascarpone crémeux, sirop expresso parfumé à l'alcool Amaretto
Ladyfinger, creamy mascarpone, espresso syrup flavored with Amaretto alcohol

PANETTONE

Grosso trancio di panettone, crema alla vaniglia e ananas arrosto, sorbetto 8.00 €
Grosse tranche de Panettone, façon "pain perdu", quartier d'ananas "al forno", "parfait yaourt
Jumbo sliced of Panettone bread, French toasted style, baked pineapple wedge, yogurt ice cream


FRUTTA

Compressione di frutta fresca, granita al limoncello e zenzero 7.00 €
Compression de fruits frais tranchés, granité Limoncello & gingembre
Pressed of seasonal fresh fruits, Limoncello granite enhanced with ginger

LIMONE

Spuma di limone e ricotta, dacquoise alle mandorle cioccolato nero cremoso araguani"" 7.00 €
Mousse citron et fromage ricotta, biscuit dacquoise amande, crémeux chocolat noir "Araguani"
Lemon mousse with ricotta cheese, Dacquoise almond biscuit, Araguani dark chocolat "cremeux"

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 Tous nos plats sont faits maison

Origine des viandes : France et Union Européenne

 Faible teneur calorique /  low calorie

 Présence de porc /  presence of pork