



ANTIPASTI

PRIMI ♦

Antipasti assortiti 16.00 €
Assortiment d'antipasti

CAPO

Uovo affogato croccante, cipolla dolce fondente, salsa vichyssoise al tartufo 16.00 €
L'œuf poché croustillant, compotée d'oignons doux, crème vichyssoise à la truffe

ORATE 🌿

Carpaccio d'orata e cozze marinate, vinaigrette aromatizzata al coriandolo 18.00 €
Carpaccio de dorade et moules marinées, vinaigrette condimentée à la coriandre

VELLUTA

Zuppa di zucca, pepite di castagno e Ricotta 13.00 €
Velouté de potimarron, pépites de châtaigne et Ricotta

INSALATA 🌿

Insalata con verdure croccanti, pomodori, olive, uova di quaglia e grissini, aceto balsamico bianco 12.00 €
Salade de légumes croquants, tomates confites, olives, œufs de caille et gressin, balsamique blanc

RISO & PASTA

GENOA

Linguine alle vongole 18.00 €
Linguini aux coques et palourdes persillées

PUIA

Garganelli al pomodoro e basilico, verdure di stagione 15.00 €
Garganelli, crudaiola, légumes de saison, roquette, olives et basilic

ARAGOSTA

Spaghetti « alla chitarra », aragoste e gamberi con crema al peperoncino d'Espelette 18.00 €
Spaghetti « à la guitare », crème de homard et gambas au piment d'Espelette

PASTA BIANCA

Tagliatelle al salmone e crema di Parmigiano e salvia 17.00 €
Tagliatelles au saumon, crème de Parmesan à la sauge

TARTUFATA

Risotto tartufato 19.00 €
Risotto au pecorino romano parfumé à la tartufata

ZUCCA

Risotto alla zucca 16.00 €
Risotto à la courge Butternut, copeaux de Parmigiano reggiano

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 *Plats faits maison*

Origine des viandes : France et Union Européenne

 *Faible teneur calorique* ♦ *Présence de porc*



PESCE

CAPELANTE

Noci di St Jacques e cavolfiore

29.00 €

Noix de Saint Jacques rôties, onctuosité et croquant de chou-fleur parfumé à la truffe, jus au balsamique réduit

SPADA

Pesce spada alla griglia, spinaci e cipolla rossa

26.00 €

Steak d'espadon grillé,ousse d'épinard, compotée et croustilles d'oignons rouges, pesto roquette

SALMONE

Scaloppa di salmone, verdure fondenti, zuppa di pesce

24.00 €

Escalope de saumon à l'huile d'olive, légumes fondants et soupe de poisson

CARNE

OSSO BUCCO

Osso bucco con scorza d'arancia servito con spaghetti alla chitarra

24.00 €

Osso bucco aux zestes d'orange, spaghetti "à la guitare"

SANT'AMBROGIO

Fettina di vitello alla milanese, capperi e limone

27.00 €

Escalope de veau à la milanaise, fruits du câprier et citron

GIOACHINO

Il nostro filetto di manzo "Rossini"

36.00 €

Cœur de filet de bœuf Rossini selon nos chefs

DOLCI

FORMA

Trilogia di formaggi, rucola e dolceza al tartufo

9.50 €

Trilogie de fromages, roquette et miel à la truffe

GOLOSITA

Magnum tiramisu Black & White

9.50 €

DOLCE VITA

Panna cotta al Limoncello

9.50 €

FRUTTA

Macedonia di frutta alla vaniglia Bourbon

9.50 €

Assiette de fruits frais infusés à la vanille Bourbon

SORPRESA CROCCANTE

Croccante al cioccolato nero e frutta di stagione

9.50 €

Coque au chocolat noir et fruits de saison

PIACERE

Soufflé caldo al "Grand Marnier"

9.50 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 *Plats faits maison*

Origine des viandes : France et Union Européenne

 *Faible teneur calorique*  *Présence de porc*