

## ANTIPASTI

ENTRÉE PLAT



Croustillant d'œuf mollet sur crème de Pecorino à la truffe d'été et asperges  
*Crispy soft boiled egg, summer truffled pecorino cream and asparagus*

15€ 19€



Tartare de bœuf charolais au couteau à l'italienne: pesto rosso, câpres, olives noires, parmesan  
*Italian Handcut charolais beef tartare: red pesto, capers, black olives, parmesan cheese*

14€ 21€



Pappa al pomodoro, focaccia et straciatella, pesto verde  
*Pappa al pomodoro, homemade focaccia, straciatella, green pesto*

12€ 17€



Burrata e pesto rosso, focaccia maison et mortadelle di Bologna  
*Burrata cream and pesto verde, homemade focaccia, Bologna mortadella*

14€ 19€



Vitello tonnato, Parmigiano Reggiano, sauce tonnato, caprons et câpres croustillants  
*Vitello tonnato, Parmigiano Reggiano cheese, tonnato sauce, crispy capers*

18€ 23€



Zuppa del giorno  
*Soup of the day*

11€ 15€

## INSALATE



Salade César: volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan  
*Caesar salad: romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese*

15€ 20€



Tomates colorées et mozzarella di Bufala à la Caprese et basilic  
*Caprese of coloured tomatoes and mozzarella di Bufala and basil*

13€ 18€



Poulpe rôti aux pommes de terre et poivrons colorés  
*Roasted octopus with potatoes, coloured pepper bells*

17€ 24€

## PASTA E RISOTTO



Risotto carnaroli primavera, citron, asperges  
*Spring risotto, lemon, asparagus*

19€ 24€

Linguini alla Vongole e poutargue  
*Linguini alla Vongole with bottarga*

17€ 22€



Mafalde alla trapanese, pomodoro, amandes, burrata di Bufala, basilico  
*Trapanese mafalde pasta, burrata di bufala, basil*

14€ 19€



Cavatelli sardi, r gout de saucisse de cochon au fenouil, jus de viande  
*Cavatelli pasta with fennel flavored pork sausage stew, meat juice and parmesan cheese*

17€ 23€

Queue de Gambas   la plancha, curry de gnocchi aux épinards frais  
*Roasted tiger prawns, curried gnocchi with fresh spinaches*

20€ 29€

Contient du porc / with pork







Sans gluten / gluten free



Végétarien / vegetarian

## SECONDI PIATTI

- Escalope de veau français alla milanaise, caprons et citron, jus de veau réduit **29€**  
rigatoni sauce tomates cerises jaunes  
*Panfried veal alla Milanese, capers, slice of lemon, rigatoni pasta with yellow cherry tomatoe sauce, veal gravy*
-  Parmigiana d'aubergines, basilic , Parmigiano e pomodoro **21€**  
*Eggplant gratin, basil, parmesan cheese and tomato*
-  Dorade royale, courgettes en « scapece » et courgettes jaunes rôties, mousseline de patate douce à la banane et au citron vert, émulsion au lait de coco **27€**  
*Royal seabream, roasted and scapece zucchini, banana and sweet potato mousseline, lime, coconut emulsion*
-  Ballotine de poulet jaune, petit épeautre e funghi, crème de bolets au Chianti **26€**  
*Yellow chicken ballotine, spelt and mushrooms, Chianti and boletus cream*
-  Faux filet de bœuf 200g à la plancha et salsa verde, baba ganoush d'aubergine, piquillos et artichaut **32€**  
*Grilled beef ribeye, salsa verde, eggplant caviar, piquillos and artichokes*

- FORMAGGIO** **11€**  
Sélection de fromages italiens du moment, condiments  
*Italian cheese plate selection, condiments*

- DOLCI DE BENJAMIN POINT**
- Tiramisu au spéculoos, mascarpone crémeux, sirop expresso **9€**  
*Tiramisu speculoos, mascarpone, espresso syrup*
- Biscuit chocolat au lait, crémeux et sauce chocolat noir, tuile de grué et gel citron **9€**  
*Milky chocolate biscuit, dark chocolate crémeux and sauce, cacao beans tuile, lemon jelly*
- Entremet léger fraise et fromage blanc, crème fraîche et coulis fraise **9€**  
*Soft cheese and strawberry entremets, cream, strawberry coulis*
- Tartelette rhubarbe, riz au lait vanillé **9€**  
*Rhubarb tart, vanilla flavored rice pudding*

*Une carte des allergènes est disponible au bar, n'hésitez pas à la demander.  
Allergen available at the bar, fell free to ask for it*