



ANTIPASTI

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue al fior di sale e un filo d'olio d'oliva extra vergine antipasti 14.00 €
Mozzarella di bufala, tomate cœur de bœuf en croq'sel, un filet d'huile d'olive extra vierge

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 rôties, aubergines violettes grillées, jeunes pousses

ZUPPA

Zuppa fredda di pomodori « Torino », stracciatella cremosa, verdure in agrodolce e croccante di pan focaccia 13.00 €
Soupe froide de tomate « Torino », crémeux de stracciatella, légumes aigre doux, croustille de pain focaccia

PANZANELLA

Insalata di anguria e melone al crumble di prosciutto di Parma, pomodoro a grappolo e foglioline di spinaci 12.00 €
Salade de pastèque et melon au crumble de prosciutto di Parma, tomate grappa, pousse d'épinards

CESARE

Cuor di insalata romana, pollo ruspante profumato al basilico, pancetta croccante e scaglie di parmigiano 18.00 €
Cœur de romaine, poulet fermier parfumé au basilic, pancetta croustillante et copeaux de parmesan

RISO & PASTA

GENOA

Linguine alle vongole, pomodorini marinati 20.00 €
Linguini aux coques et palourdes persillées, tomates marinées

PUIA

Conchiglie con pomodorini marinati, broccoletti, olive, ricotta e rucola 17.00 €
Conchiglie, marinade de tomates cerise, broccolis, roquette, olives et ricotta

MESSINA

Maccheroni al torchio con pesce spada, melanzane e coulis di peperoni alla menta 21.00 €
Maccheroni al torchio, fricassée d'espadon aux légumes, coulis de poivrons doux à la menthe fraîche

PASTA BIANCA

Tagliatelle al salmone affumicato e crema di Parmigiano e salvia 19.00 €
Tagliatelles au saumon fumé, crème de Parmesan à la sauge

RISOTTO ROSSO

Risotto al burro d'astice, scorza di limone e calamaro scottato alla plancha 20.00 €
Calamar juste saisi à la plancha, risotto au beurre de homard

RISOTTO VERDE

Risotto al pesto di rucola e basilico, mousse di mozzarella, mandorle e pomodori secchi 18.00 €
Risotto au pistou de roquette et basilic, mousse de mozzarella, amandes et tomates séchées

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 *Tous nos plats sont faits maison*
Origine des viandes : France et Union Européenne

PESCE

CAPELANTE

Noci di St Jacques e cavolfiore 26.00 €
Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de choux-fleurs, croquant de romanesco

MERLUZZO

Merluzzo al limone, carciofi, patate confits e scaglie di coppa croccante 24.00 €
Cabillaud aux écorces de citron, artichauts et pommes de terre grenailles confits, éclats de coppa séchée

ORATA

Filetto d'orata cotto su pelle, fricassée di gnocchetti sardi, cipolle borettane e crema di broccoletti 25.00 €
Filet de daurade cuit sur peau, fricassée de gnocchetti sardi et cipolle borettane, fine mousseline de broccolis

CARNE

FARAONA

Faraona ruspante, lasagna alla caponata, salsa perlata alla salvia 24.00 €
Filet de pintade fermier cardinal, lasagne de légumes caponata, beurre perlé au jus de sauge

SANT'AMBROGIO

Fettina di vitello alla milanese, capperi e limone 27.00 €
Escalope de veau à la milanaise, fruits du câprier et citron

TAGLIATA

Tagliata di manzo, verdure grigliate, polenta morbida al gorgonzola e foglioline di rucola 28.00 €
Tagliata de faux filet de bœuf, gros légumes grillés, polenta moelleuse au gorgonzola, pousses de roquette

DOLCI

FORMA

Trilogia di formaggi, rucola e dolceza al tartufo 9.00 €
Trilogie de fromages, roquette et miel à la truffe

GOLOSITA

Magnum tiramisu Black & White 8.00 €

DOLCE VITA

Panna cotta al Limoncello 7.00 €

FRUTTA

Macedonia di frutta alla vaniglia Bourbon 7.00 €
Assiette de fruits frais infusés à la vanille Bourbon


SORPRESA CROCCANTE

Croccante al cioccolato nero e frutta di stagione 9.00 €
Coque au chocolat noir et fruits de saison

PIACERE

Soufflé caldo al "Grand Marnier" 8.00 €
Soufflé chaud au Grand Marnier

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 *Tous nos plats sont faits maison*

Origine des viandes : France et Union Européenne

 *Faible teneur calorique*  *Présence de porc*