





ANTIPASTI	Entrée / Plat
VITELLO TONNATO Tranci di vitello marinata all'arancia, capperi e salsa al tonno Fines tranches de quasi de veau mariné aux écorces d'oranges, fruits du câprier, nappé de sauce Tonnato	13.00 € / 17.00 €
L'AUTUNNO ◆ 	12.00 € / 15.00 €
Insalata autunnale di indivie, castagne e funghetti, chips di Spianata, fontina et vinaigrette al marsala Salade automnale d'endives, marrons et boutons de culotte, chips de Spianata, vinaigrette de vin de « Marsala »	
TRIGLIA	16.00 €
Raviolo al pesce di scoglio, caviale di zucchine, emulsione di matalotta et foglie di rucola Ravioli de poisson de roches, caviar de courgettes et feuilles de roquette, émulsion de sauce « matalotta »	
VELLUTATO ◆	12.00 € / 16.00 €
Vellutata di fagioli bianchi e fricassea di cozze e dadini di coppa, olio profumato alla salvia e focaccia Velouté de haricots blancs et fricassée de moules aux dés de coppa, huile parfumée à la sauge, focaccia grillée	
CESARE ◆	15.00 € / 19.00 €
Cuor di insalata romana, pollo ruspante profumato alle spezie, pancetta croccante e scaglie di parmigiano Salade sucrine, poulet fermier mariné, pancetta croustillante, pain Focaccia, copeaux de parmesan	
FORMA	9.00 €
Burratina semplicemente con un filo di olio d'olio extra vergine e pepe Burratina tout simplement arrosée d'un filet d'huile d'olive extra vierge et poivre du moulin	
RISO & PASTA	
FUNGI	18.00 €
Gnocchi di patate, spadellata di funghi e zucca arrosto, scaglie di parmigiano Gnocchis de pommes de terre, poêlée de champignons et potimarron rôti, copeaux de parmesan	
CHIANTI	17.00 €
Spaghetti alla chitarra, brasato di manzo al chianti, fonduta di radicchio e scaglie di noci Spaghetti à la guitare, mitonnée de joue de boeuf au vin de Chianti, fondue de radicchio et brisure de noix	
NAPOLI	19.00 €
Calamarata al ragu di calamari e seppie grigliate, salsa di pomodoro al basilico e capperi Pâtes Calamarata, ragoût de calamar et supions grillés, coulis de tomate parfumé au basilic et fruits de câprier	
VENEZIA	18.00 €
Risotto d'anatra e zucca butternut, melacotogna caramellizzata, aceto balsamico di modena e castagne Risotto de canard aux courges butternut, coings caramélisés, réduction de balsamique, brisure de châtaignes	
PEPE	17.00 €
Risotto al brodo di pepe nero torrefatto, formaggio capretto e crema di tartufata Risotto au bouillon de poivre noir torréfié, râpé de fromage Capreto et crème de Tartufata	

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



PESCE

GOZZO  22.00 €

Merluzzo arrosto, cannellone di melanzane e parmigiano, finocchio grigliato, salmoriglio di verdure croccanti
Dos de merlu rôti, gros cannelloni d'aubergine parmesane et fenouil grillé, sauce Salmorillo de légumes croquants

ST GIACOMO  27.00 €

Capesante scottate alla piastra, tortellone ricotta e spinaci, crema di patata dolce
Noix de coquille St jacques justes saisies à la griglia, tortelloni ricotta épinards, mousseline de patates douces

CARNE

TAGLIATA 23.00 €

Pollo ruspante arrosto, verdure griglia, scaglie di parmigiano, crema di gorgonzola e rucola
Poirine de poulet fermier rôtie, légumes grillés, salade de jeunes pousses, copeaux de parmesan, crème de gorgonzola

SANT'AMBROGIO 29.00 €

Fettina di vitello "di origine francese" alla milanese, capperi e limone
Escalope de veau « origine France » à la milanaise, fruits du câprier et citron, pâtes du moment

DOLCI

PANNA COTTA 8.00 €

Crema di latte ai frutti di stagione, meringhe e mandorle croccanti
Crème de lait aux fruits frais de saison juste poêlés, meringuettes et amandes croquantes

BABATONE 8.00 €

Babà alla frutta secca, bagnato con sciroppo al limoncello, crema leggera di castagne
Baba aux fruits du mendiant, imbibé d'un sirop parfumé au limoncello, crème légère aux marrons

FRUTTA 7.00 €

Mela chanteclerc arrostita al forno, servita tiepida con marmellata di pera e cotogne, caramello di mela
Pomme Chanteclerc rôtie « Al forno » servie tiède, garnie d'un confit de poire et coing, caramel de pommes

PIEMONTE 9.00 €

Mousse al cioccolato grand cru, biscotto al gianduia, nuvola di mascarpone e scorza d'agrumi
Mousse chocolat noir grand cru, biscuit croquant au gianduja, nuage de mascarpone aux écorces d'agrumes

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