



ANTIPASTI

- CAPRESE** 🌿 : *Mozzarella di bufala, pomodoro torino al fior di sale e olio extra vergine d'oliva* 14.00 €
Mozzarella di bufala, tomates Torino en croq'sel, un filet d'huile d'olive extra vierge
Mozzarella di Bufala, Torino tomato with sea salt, drizzled with extra virgin olive oil
- POLPO** 🌿 : *Polpo marinato, coulis di peperoni dolci, melanzane viola e spicchi d'aglio grigliati* 16.00 €
Poulpe mariné, coulis de poivrons doux, caillon d'ail rôti, aubergines violettes grillées, jeunes pousses
Marinated octopus with yellow sweet pepper coulis, roasted garlic, grilled purple eggplants, baby leaf salad
- VELLUTATO** ♦ : *Vellutata di Zucca, pancetta, scaglie di Castagne e Focaccia crocante* 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'hiver 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** 🌿 : *Linguine alle vongole, pomodorini marinati* 22.00 €
Linguinis, coques, palourdes, praires en persillade, tomates marinées
Linguine pasta with cockles, clams seasoned with parsley, marinated cherries tomatoes
- PUIA** : *Conchiglie broccoli e bietole, pomodori marinati, olive, ricotta e rucola* 17.00 €
Conchiglias, brocolis, blettes, feuilles de roquette, marinade de tomates cerise, olives « Bella de Cerignola », ricotta
Conchiglie pasta, broccolis, 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
- PASTA BIANCA** : *Tagliatelle al salmone affumicato e crema di Parmigiano e salvia* 20.00 €
Tagliatelles fines, saumon fumé, crème de Parmesan à la sauge, caviar d'œufs de saumon
Tagliatelle pasta, smoked salmon, cream of Parmesan cheese and sage, caviar of salmon roe
- 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
- VERDE** : *Risotto al pesto di rucola e basilico, mousse di mozzarella, mandorle e pomodori secchi* 18.00 €
Risotto, pistou de roquette et basilic, mousseux de mozzarella, amandes grillées
Risotto with pesto of roquette and basil, foam of mozzarella cheese, crushed grilled almonds

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
🌿 low calorie ♦ presence of pork



PESCE

- NASELLO** 🌿 : *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 carottes 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
- 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
Codfish baked with lemon zest preserved, artichokes and baby potatoes confit, chips of coppa

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 finé, pain au levain grillé
Soft gorgonzola cheese, reduction of fine Marsala wine, toasted sourdough bread
- TIRAMISU** : *Biscotto al cucchiaio, mascarpone cremoso e sciroppo al caffè profumato all'amaretto* 8.00 €
Biscuit cuillère, crémeux mascarpone, 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", glace 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 Limencello & gingembre
Pressed of seasonal fresh fruits, Limencello granite enhanced with ginger
- CROQUANTE** : *Compressione di frutta fresca, granita al limoncello e zenzero* 7.00 €
Coque au chocolat noir et fruit de saison
Shell with dark chocolate and seasonal fruit

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

🌿 low calorie ♦ presence of pork