

ANTIPASTI (à partager)

Focaccia al Tartuffo		32 ;-
Focaccia garnie de mascarpone, Ricotta, fior di latte et truffe fraîche		
Focaccia al olio e Acciuga		20 ;-
Focaccia blanche à l'huile, anchois marinés ail et herbes fraîches		
Piatto misto da condividere	-Petit 18 ;-	-Grand 32 ;-
Charcuteries italiennes du moment, noisettes du Piemont		

PRIMI (pour commencer)

Vitello Tonato	-Petit 16 ;-	-Grand 32 ;-
Noix de veau grillée, servie froide, sauce tonnato, câpres à queue, bouquet de roquette, pickles d'oignons rouges et copeaux de parmesan		
Insalata Caprese	-Petit 14 ;-	-Grand 26 ;-
Salade de tomates anciennes et de tomates cerise, vinaigrette tomate, mozzarella di buffala		
Carpaccio de daurade		19;-
Daurade royale, salade de fenouil, citron caviar et jeunes pousses		
Os à moelle, copeaux truffe et noisettes		16 ;-
(15 à 20 minutes de préparation)		

SECONDI (pour continuer)

Tagliatelles à la truffe		32 ;-
Tagliatelle, truffes fraîches		
Osso Bucco		32;-
Osso bucco de veau, jus tomaté et risotto crémeux		
Polenta crémeuse à la scamorza, poêlée de légumes		26 ;-
Polenta crémeuse, fromage scamorza, céleri, carottes, fenouil		
Linguine al vongole		28 ;-
Palourde, Linguine sauce crème tomate, câpres et tomates confites		

DOLCI (pour terminer)

Affogato		7 ;-
Glace « Vanille de Madagascar », espresso		
Tiramisu		10 ;-
Mousse mascarpone, biscuits cuillère arrosés au café et Amaretto		
Cannoli Sicilien		4 /unité ;-
Pâte brisée frite garnie d'une crème mascarpone aux zestes d'agrumes, éclats de pistaches		
Sgroppino		14;-
Glace citron jaune, Basilic, Vodka, Prosecco.		
Glaces		3,50/boule ;-
Parfums du moment		

