



Pour les amateurs de Caviar

Caviar Oscietra Art Italica 30g	90.000
Caviar Oscietra Art Italica 100g	265.000

Antipasti - Entrées

Langouste Milano & Caviar langouste façon Milanese, Caviar Oscietra Art Italica, bagna caôda Piemontese et herbes folles	32.000
Gambas façon Rossini en croûte de pistaches, escalope de foie gras, jus maison et huile de persil	26.000
Le jardin fleuri  la récolte du jardin du jour au barbecue, robiola de Roccaverano, noisettes Tonda Gentile, miel de châtaigne	18.000
Il Vitello Tonnato Piemontese carpaccio de veau cuit au torchon, sauce au thon, câpres et anchois	18.000
Carrousel d'Entrées degustation de cinq entrées selon la créativité du Chef	28.000
L'Antipasto sélection de charcuteries Italiennes, burrata fraîche, focaccia à l'ail-romarin	26.000

Primi Piatti

Il Risotto Primavera riso Buono Carnaroli au safran Italien, bisque primavera, pesto de basilic, tatakya de gambas et bergamotte	28.000
Gnocchi, che passione gnocchi maison, Caviar Oscietra Art Italica, moules de la méditerranée à l'huile d'herbes aromatique, burratina et jus de la mer	28.000
Agnolotti Piémontais ravioli maison au boeuf, beurre et sauge, Parmigiano Reggiano 24 mois	25.000
L'Italie Est Servi  Pacchero Felicetti, tomates fraîche, burrata, basilic	23.000
Spaghettoni Monograno Felicetti for Ever langouste, sauce crustacée, câpres, burratina et beaucoup d'amour	47.000

Du Côte de la Braïse

Filet Mignon de Boeuf (orig. Italie) glacé au vinaigre balsamique de Modena, purée de cépes et betterave, légumes croquantes de saison	25.000
Côte de Veau (orig. Italie) rôtie à la poêle aux beurre et sauge, tomates cerises à l'ail confit et pomme de terre braisé	32.000
Foie de veau Veneziano (orig. Italie) oignon caramélisé, pignons de pin grillés, servis avec fusilloni Felicetti au safran	26.000

Piano Piano

Thiof Royal à ma Façon mijotée avec des câpres, des tomates cerises, des olives Taggiasca et des herbes aromatiques. Servi avec spaghettoni Felicetti "Ajo Ojo" et Caviar Oscietra	28.000
Lovely Couple tempura Japonais de filet de bar, escalope de foie gras de canard, sauce mare e monti et choux grillé	32.000
Black cod mariné 48 heures, laqué au miel, sauce tamarin, servi avec risotto citron-romarin	28.000

A partager

Le Grand Risotto au Fruits de Mer langouste, gambas, coquillages, poisson, bisque et safran	125.000
Mare Mare Mare le grand plateau royal avec langouste, camarons, crevettes, et coquillages. Le tout servi avec des sauces maison et un cheviche de poisson en entrée	115.000
Tomahawk de boeuf vielli (orig. piémontaise) environ 1.5kg, sauce verte à l'ail, terrine de pomme de terre, salade de saison et fettuccine a la creme de Parmigiano Reggiano	125.000
Le Grand Barbecue de viandes sélectionnée, boeuf, agneau, veau et poulet fermier accompagné de pâtes Felicetti à la crème de truffe et légumes rôtis	125.000