

ANTIPASTI

NOLITA 16

Assortiment de légumes grillés
& huile extra vierge d'olive Taggiasche

SALUMI 20

Assortiment de charcuteries typiques Italiennes

VITELLO TONNATO 20

Fines tranches de veau rôti,
Sauce légère au thon & fleurs du câprier

BURRATA 22

Burratina d'Andria,
Carpaccio de tomate olivette marinée & crostini de pain

POLPETTI 20

Salade de petits poulpes, roquette & pomme de terre

CALAMARI 22

Tagliatelle de calamars,
Crème de pois chiches, citron & pistache de Sicile

CAPESANTE 26

Noix de Saint Jacques gratinées à la tomate,
Brocolis & olives noires

PIZZETTE

D.O.P 14

Petite pizza aux tomates de San Marzano Bio,
Mozzarella « Fiore di latte » & basilic

SPECK 16

Petite pizza au jambon fumé des Dolomites
& champignons

STRACCIATELLA 18

Petite pizza au saumon mariné à l'aneth
& coeur fondant de Burrata

PASTE

Toutes nos pâtes sèches sont produites à Torre Annunziata près de Naples par la Famille SETARO depuis 1939, ce producteur utilise des ingrédients d'exception et un procédé qui respecte la pure tradition : la pâte est étirée dans un moule en bronze et séchée dans des bâtiments en pierre de lave pendant 72 jours. Le Pastificio SETARO est l'une des dernières fabriques de pâtes artisanales en Italie.

PUTTANESCA 18

Spaghetti « alla chitarra » aux tomates fraîches,
Olives taggiasche, câpres & origan de Sicile

AMATRICIANA 20

Mezzi-paccheri aux tomates fraîches,
Pancetta maison & oignons confits

BOLOGNESE 22

Ziti au ragoût fin de veau & coulis de tomate fraîche

CARBONARA 24

Spaghetti « alla carbonara »

CALAMARATA 27

Paccheri aux calamars

ASTICE 36

Petites tagliatelle piémontaises au homard breton

RISOTTI

Pour l'élaboration de nos risotti, nous avons sélectionné le riz Carnaroli de la TENUTA CASTELLO, Producteur Piémontais réputé depuis de nombreuses années pour son savoir-faire dans la culture du riz et la grande qualité de ces produits.

ZUCCA 22

Risotto à la courge & crème de Parmesan

BELLAVISTA 22

Risotto au Spumante « Bellavista », perles d'olives vertes & noires,
Chips de Parmesan

TREVISANA 26

Classique risotto au « radicchio » rouge
& réduction de vin à Comme Trévis

PESCE

SALMONE 28

Filet de saumon « label rouge » cuit dans sa croûte de sel,
Pomme vapeur & réduction de vinaigre balsamique aux fruits rouges

POLPO 28

Poulpe de roche « alla Luciana »,
Cuit à basse à température, tomate, câpres, olives noires,
Légumes du court bouillon

MERLUZZO 32

Filet de cabillaud rôti,
Oignons de Tropea caramélisés, épinards & sauce Peàra

BRANZINO 38

Bar de ligne cuit à l'étouffée, moules, palourdes,
Tomate, câpres, olives & brocolis

CARNE

MAIALINO 29

Cochon de lait caramélisé aux épices, cuit pendant 17 heures à basse température,
Cocotte de légumes oubliés

FEGATO 32

Foie de veau, oignons & polenta à la Vénitienne

FIORENTINA 35

Noix d'entrecôte de boeuf à la Florentine servie tranchée,
Pomme de terre, oignons nouveaux & truffes noires de Norcia

MILANESE 35

Cubes de veau panés comme à Milan, roquette & parmesan

Executive chef : Vittorio Beltramelli

AU DINER

MENU DEGUSTAZIONE

79 €

Coupe de Prosecco

Amuse-bouche

Jambon cru affiné de Cremona tranché minute

Assortiment de légumes grillés & huile extra vierge d'olive Taggiasche

Ravioli maison à la ricotta & épinards, beurre & sauge

Cubes de veau panés à la Milanaise, roquette & parmesan

Petite panna cotta à la camomille et coulis de rhubarbe

Tiramisu classique au café

Espresso Lavazza & mignardises