



Menu deux plats 32€ - Menu trois plats 37€

Assiette d'antipasti / Antipasti platter 20€

Charcuterie Italienne au choix du chef, légumes confits et Coeur de sucres
Italian charcuterie of the chef's choice, candied vegetables and Coeur de sucres

Carpaccio di Manzo, al Limone, Câpres à queues, Parmigiano Reggiano, Roquette

Carpaccio di Manzo, al Limone, Stemmed capers, Parmigiano Reggiano, Arugula

ou

Burrata, Caponata Siciliana, Pesto verde

Burrata, Caponata Siciliana, Pesto verde

ou

Vitello Tonnato « Cuisson basse température », Condiments aux Poivrons confits, Pecorino

Vitello Tonnato "Low temperature cooking", Candied pepper condiments, Pecorino

ou

Arancini à la Tomate confite, Scarmoza, Emulsion au Basilic

Arancini with Candied Tomato, Scarmoza, Basil Emulsion

Tagliata de Bœuf, Gâteau de Pommes de Terre, Sucrine braisée – Sauce au choix Peppe Nero ou Gorgonzola

Beef Tagliata, Potato Cake, Braised Sucrine – Sauce of your choice Peppe Nero or Gorgonzola

ou

Pavé de Saumon rôti, Légumes Prima Verde, Sauce vierge et Olives Leccino

Roasted Salmon Steak, Prima Verde Vegetables, Virgin Sauce and Leccino Olives

ou

Cannelloni Ricotta / Epinards, Crème de Tomates, gratiné au Parmigiano Reggiano

Cannelloni Ricotta & Spinach, Tomato Cream, Parmigiano Reggiano gratin

ou

Risotto à la Tartuffata, Jambon Speck snacké, Huile d'Olive fumée

Risotto with Tartufata, Snacked Speck Ham, Smoked Olive Oil

Pain de Gênes, croustillant de Framboises, Mousse Citron

Genoa bread, crispy raspberries, lemon mousse

ou

Tartelette, Ganache montée di Chocolate, Chantilly légère à la Vanille Bourbon

Tartlet, Chocolate whipped Ganache, Light Bourbon Vanilla Chantilly

ou

Tiramisu classico, Cacao amer

Tiramisu classico, Bitter cocoa

ou

Trilogie de Glaces ou Sorbets artisanaux, Chantilly mascarpone

Trilogy of Artisanal Ice Creams or Sorbets, Chantilly mascarpone

ou

Sélection de Fromages Italiens, Chutney de Pommes, Gingembre et Roquette

Selection of Italian Cheeses, Apple Chutney, Ginger and Arugula

Tous nos plats sont faits maison à l'exception des glaces et sorbets

Les prix sont nets incluant la TVA à 10 %, service compris. Certains de nos produits peuvent contenir des traces de noix, d'arachides ou de gluten merci de vous renseigner auprès d'un serveur. Les poids indiqués sont bruts avant cuisson