

Menu trois plats 42€

Salade de mâche *ou* œuf mollet / Filet de dorade *ou* Cannelloni / Trilogie de glaces *ou* Tiramisu

Assiette d'antipasti 21€

Charcuterie italienne sélectionnée par le Chef, légumes confits, coeur de sucrine

Zuppa di cipolle (soupe à l'oignon), guanciale scarmoza, foccacia - 13€

*

Burrata, caponata, noisettes torréfiées, pesto verde - 14€

*

Salade de Mâche, gorgonzola, billes de mozzarella panées, noix, betterave - 12€

*

Œuf mollet tiède, purée de panais, champignons, huile de spianata - 13€

*

Vittello tonnato, stracciatella au basilic, pistaches torréfiées - 16€

Osso bucco, gâteau de pomme de terre, gremolata - 25€

*

Paccheri al tartufo (truffe fraîche), prosciutto cotto, parmesan - 26€

*

Risotto « Carnaroli » allo zafferano, noix de Saint-Jacques snackées - 23€

*

Cannelloni à la ricotta & épinard, crème de tomate gratinée au Parmigiano Reggiano - 21€

*

Filet de dorade, mousseline de chou-fleur, pleurotes, crème basilic - 22€

*

Amateur de truffes ? Supplément truffe – 6€

Tiramisu classico, cacao amer - 12€

*

Duomo inverno (biscuit noix de coco, mousse prosecco, cœur au citron vert) - 13€

*

Panettone façon pain perdu, glace vanille aux noix de pécan, caramel au beurre salé - 15€

*

Trilogie de glaces, chantilly mascarpone, crumble - 12€

*

Sélection de fromages italiens, marmelade citron des Pouilles & fenouil, salade verte - 14€

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

Les prix sont nets, TVA 10% inclus, service compris.

Certains de nos produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, d'arachides ou de gluten. Veuillez-vous renseigner auprès d'un serveur. Les poids indiqués correspondent aux produits crus avant cuisson.



Three-course menu 42€

Lamb's lettuce salade *or* soft-boiled egg / Sea bream fillet *or* cannelloni / Ice cream trilogy *or* Tiramisu

Antipasti plate 21€

Italian charcuterie selected by the Chef, candied vegetables, heart of lettuce

Zuppa di cipolle (onion soup), guanciale scarmoza, foccacia - 13€

*

Burrata, caponata, roasted hazelnuts, pesto verde - 14€

*

Lamb's lettuce salade, gorgonzola, breaded mozzarella balls, walnuts, beetroot - 12€

*

Warm soft-boiled egg, parsnip purée, mushrooms, spianata oil - 13€

*

Vittello tonnato, basil stracciatella, roasted pistachio - 16€

Osso bucco, potato cake, gremolata - 25€

*

Paccheri al tartufo (fresh truffle), prosciutto cotto, parmesan - 26€

*

"Carnaroli" allo zafferano risotto, seared scallops - 23€

*

Cannelloni with ricotta & spinach, tomato cream gratinated with Parmigiano Reggiano - 21€

*

Sea bream fillet, cauliflower mousseline, oyster mushrooms, basil cream - 22€

*

Truffle lover ? Truffle extra – 6€

Tiramisu classico, bitter cocoa - 12€

*

Duomo inverno (coconut biscuit, prosecco mousse, lime heart) - 13€

*

Panettone french toast style, vanilla ice cream with pecans, salted butter caramel - 15€

*

Ice cream trilogy, chantilly mascarpone, crumble - 12€

*

Selection of Italian cheeses, Apulian lemon & fennel marmalade, green Salad - 14€

All our dishes are homemade except for the ice creams and sorbets

Prices are net including 10% VAT, including service.

Some of our products may contain traces of nuts, peanuts or gluten, please ask a waiter.

Weights shown are raw before cooking