

Menu trois plats 42€

Burrata ou Antipasti / Risotto ou Carbonara / Trilogie de Glaces ou Tiramisu

Assiette d'antipasti à partager 21€

Charcuterie Italienne sélectionné par le Chef, légumes confits et coeur de sucrine

Antipasti une personne 13€

*

Burrata, crémeux de petits pois, crumble de parmesan et huile d'olive 14€

*

Carpaccio de bœuf, ricotta al limone, câpres à queue, crème de balsamique et roquette 15€

*

Salade piémontaise à la mortadelle AOP, tartufata, cornichons, cebettes et roquette 14€

*

Insalata di Casarecce au pesto verde, tomates séchées, feta, pignons de pins et olives taggiasche 15€

Risotto Carnaroli primavera, asperges vertes, fèves, pois chiche et huile de basilic 21€

*

La véritable Carbonara, jaune d'œuf, parmesan, pecorino et guanciale croustillant 22€

*

Poulpe snacké, purée et boutons d'artichauts à la romaine, sauce vierge aux olives taggiasche 28€

*

Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre, coeur de sucrine snacké à l'huile d'olive 29€

Sauce au choix : pepe nero ou gorgonzola

*

Lasagne de saumon, courgettes et béchamel à l'aneth 23€

Tiramisu classico, cacao amer 12€

*

Le chou façon Profiterole, glace à la pistache brune de Sicile, chocolat noir et praliné noisette 14€

*

Panacotta au chocolat noir, compotée de framboise et Amaretti 12€

*

Trilogie de glaces, chantilly mascarpone, crumble 12€

*

Sélection de fromages Italiens, marmelade de citron des Pouilles, fenouil et roquette 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€

Burrata or Antipasti / Risotto or Carbonara / Trilogy of Ice Creams or Tiramisu

Antipasti plate to share 21€

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

Antipasti one person 13€

*

Burrata, creamy peas, parmesan crumble and olive oil 14€

*

Beef carpaccio, ricotta al limone, capers, balsamic cream and arugula 15€

*

Piedmontese salad with PDO mortadella, tartufata, pickles, spring onions and arugula 14€

*

Insalata di Casarecce with pesto verde, sundried tomatoes, feta, pine nuts and taggiasche olives 15€

Risotto Carnaroli primavera, green asparagus, broad beans, chickpeas and basil oil 21€

*

The real Carbonara, egg yolk, parmesan, pecorino and crispy guanciale 22€

*

Seared octopus, mashed and Roman-style artichoke buttons, taggiasche olives sauce vierge 28€

*

Beef fillet, mashed potatoes, hearted lettuce seared in olive oil 29€

Sauce of your choice : pepe nero or gorgonzola

*

Salmon lasagna, zucchini and dill béchamel 23 €

Classic tiramisu, cocoa amer 12€

*

The Profiterole, Sicilian brown pistachio ice cream, dark chocolate and hazelnut praline 14€

*

Dark chocolate panacotta, raspberry compote and Amaretti 12€

*

Trilogy of ice creams, chantilly mascarpone, crumble 12€

*

Selection of Italian cheeses, Apulian Lemon Marmalade, Fennel and Arugula 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