

Menu trois plats 46€ Arancini ou Insalata / Cannelloni ou Carbonara / Duo de Glaces ou Poire pochée

Assiette d'antipasti à partager 23€

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

Velouté aux champignons, focaccia maison, crème de Parmigiano Reggiano, graines de courge
torréfiées & huile d'olive 13€

*

Burrata 120 g, carpaccio de figues fraîches, potimarron rôti, roquette & noisettes torréfiées 15€

*

Insalata de roquette & tranches de magret de canard fumé, croustilles de mozzarella, noix concassées 14€

*

Arancini à la tartufata, crémeux de maïs & huile d'olive fumée 14€

*

Carpaccio de boeuf, pesto rosso aux tomates séchées, amandes, copeaux de parmesan & roquette 16€

Filet de dorade royale, crème à l'ail doux, embeurrée de chou vert & pancetta 27€

*

Risotto allo zafferano, noix de Saint-Jacques fraîches sautées & tuile de parmesan 26€

*

La véritable carbonara, jaune d'œuf, parmesan, pecorino & guanciale croustillant 23€

*

Vitello alla milanese, concassé de tomates & écrasé de pommes de terre à la tartufata 28€

*

Cannelloni aux aubergines, ricotta & basilic, gratiné à la mozzarella 23€

*

Version plat : Carpaccio de boeuf, pesto rosso aux tomates séchées, amandes, copeaux de parmesan & roquette 24€

Tiramisù au pistacchio, biscuit trempé au chocolat & pistaches torréfiées 14€

*

Napolitano & crème anglaise au café 12€

*

Poire pochée façon minestrone au Corvina Veronese, orange et cannelle, crumble aux pépites de chocolat & écorces
d'oranges confites 13€

*

Duo de glaces (parfum aux choix) chantilly au mascarpone vanillée & crumble aux pépites de chocolat 12€

*

Sélection de fromages Italiens, marmelade de citron des Pouilles, fenouil et salade 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 46€ Arancini or Insalata / Cannelloni or Carbonara / Duo of Ice Cream or Poached Pear

Plate of antipasti to share 23€

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

Mushroom soup, homemade focaccia, Parmigiano Reggiano cream, roasted pumpkin seeds & olive oil 13€

*

Burrata 120 g, fresh fig carpaccio, roasted pumpkin, arugula & roasted hazelnuts 15€

*

Arugula insalata & slices of smoked duck breast, mozzarella cromesquis, crushed walnuts 14€

*

Arancini with tartufata, corn cream & smoked olive oil 14€

*

Beef carpaccio, pesto rosso with sundried tomatoes, almonds, parmesan shavings & arugula 16€

Sea bream fillet, sweet garlic cream, buttered green cabbage & pancetta 27€

*

Risotto allo zafferano, seared scallops & parmesan tuile 26€

*

The real carbonara, egg yolk, parmesan, pecorino & crispy guanciale 23€

*

Vitello alla milanese, crushed tomatoes and mashed potatoes with tartufata 28€

*

Cannelloni with eggplant, ricotta and basil, mozzarella au gratin 23€

*

Main course: Beef carpaccio, pesto rosso with sundried tomatoes, almonds, parmesan shavings & arugula 24€

Pistacchio tiramisù, chocolate dipped biscuit & roasted pistachios 14€

*

Napolitano & coffee custard 12€

*

Minestrone-style poached pear with Corvina Veronese, orange and cinnamon, chocolate chip crumble & candied orange peel 13€

*

Duo of ice creams (flavor of your choice) vanilla mascarpone whipped cream & crumble 12€

*

Selection of Italian cheeses, Apulian lemon marmalade, fennel and 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