



## *Antipasti*

Stracciatella, huile d'olive & basilic **14**

Poivrons marinés **11**

Parma, affiné 24 mois **17**

Fritomisto **17**

Bruschetta Stracciatella de Burrata, tomates cerises, parma, basilic, roquette **15**

Beignets de fleurs de courgette **15**

Aubergines alla parmigiana **22**

Cappuccino di mozzarella di buffala, tomates, basilic **18**

Pinsa à la Truffe **28**

Melon à l'italienne **16**

## *Carpacci*

Carpaccio de bœuf, vinaigrette de pesto & parmigiano **25**

Vitello Tonnato **22**

Carpaccio de thon sashimi au sésame & Stracciatella **22**





## *Pasta & Risotto*

Linguine alle vongole **32**

Linguine crème de truffe, truffe rapée **36**

Linguine al gorgonzola **29**

Gnocchi frais al gorgonzola **29**

Gnocchi frais crème de truffe, truffe rapée **36**

Risotto crème de truffe, truffe rapée **38**

**\*\* Linguine dans la Meule de Parmesan, flambée à la vodka 36 \*\***

## *Carne e Mare*

Tagliata de filet de bœuf, légumes, roquette, parmigiano **35**

Tartare de bœuf à l'italienne, frites & salade **34**

Vitello alla milanese - Escalope de veau panée & linguine à la tomate **36**

Filet de loup en barigoule - risotto aux herbes **33**

Tartare de saumon, citron confit, ciboulette, tomates séchées & ricotta **30**





# Dolci

Café gourmand **15**

Nougat glacé, pistaches caramélisées **12**

Baba au Rhum **12**

Profiteroles **13**

Colonel **14**

## Les fruits givrés

Citron **14**

1/2 Noix de coco **19**

1/2 Ananas **19**

1/2 Mangue **19**

Crèmes glacées et sorbet - 3 boules **10**

+ supplément chantilly **1**

**\*\* Tiramisù maison - Fait devant vous \*\***

Pour 2 pers. **29**

Pour 1 pers. **15**

