

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 19€

Tranches de veau cuit à basse température, sauce au thon, câpres et anchois

BURRATA, VERDURE SOTT'OLIO, COPPA DI PARMA 20€

Burrata des Pouilles, légumes marinés, coppa de Parma (charcuterie)

CALAMARETTI FRITTI 19€

Petits calamars frits et sauce tartare maison

CULATTA E PARMIGIANO REGGIANO 19€

Noix de jambon de Parme et parmesan reggiano 20 mois



PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25€

Spaghetti napolitain, vongole verace, ail, persil plat, vin blanc et huile d'olive

PACCHERI AL RAGÙ 21€

Paccheri, ragout de veau coupé au couteau (contient de la pancetta (porc))

CASARECCE CON SALSICCIA, MELANZANE E SUGO DI POMODORO 23€

Casarecce à la saucisse italienne, aubergines et sauce tomate

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 22€

Spaghetti, guanciale, sauce tomate, piments et pecorino romain

FUSILLONI GAMBERI, BURRATA E PISTACCHIO 23€

Fusilloni, scampis, tomates cerises, burrata et pistaches concassées



PLATS

SCALOPPINA ALLA MILANESE 25€

Escalope de veau à la milanaise, rôtie à la poêle, salade de roquette et parmesan

OSSO BUCO ALLA MILANESE 29€

L'incontournable osso buco de veau mijoté, comme à Milan

TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS 35€

Tagliata de boeuf black angus d'Uruguay nourri aux grains (300gr) Viande persillée.
Salade de roquette et parmesan

AGNELLO CON PURÈ DI CARCIOFI, VERDURINE, SUGO D'AGNELLO 28,5€

Agneau basse température, mousseline d'artichaut, petits légumes, jus d'agneau

MERLUZZO NERO ALLE ERBE, PURÈ DI PATATE E BROCOLI, CROSTACI 28,5€

Dos de lieu noir en croute d'herbes, purée de pomme de terre au brocoli, chair d'écrevisse et jus de crustacés



DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO 10€

Tiramisù classique au café Illy et amaretto

GELATO AL PISTACCHIO CON AMARENE 12€

Glace pistache maison, cerises amarena, pistaches concassées et crème montée

PANNA COTTA AI LAMPONI E LIME 10€

Panna cotta à la vanille, coulis de framboise au citron vert, framboises, crumble d'amande

GELATI E SORBETTI 10€

Glaces et sorbets fait maison, servis avec crème montée à la vanille, demandez nos parfums!



SUGGESTIONS

TEMPURA DI GAMBERI AI POMODORI CONFIT E BASILICO 20€

Tempura de scampis aux tomates confites et basilic, mayonnaise aux herbes

RAVIOLI DI BRASATO AL BAROLO, BURRO, SALVIA E PARMIGIANO 25€

Raviolis farçis de boeuf braisé au Barolo, beurre de sauge et parmesan

MERLUZZO NERO ALLE ERBE, PURÈ DI PATATE E BROCOLI, CROSTACI 28,5€

Dos de lieu noir en croute d'herbes, purée de pomme de terre au brocoli, chair d'écrevisse et jus de crustacés

MELE SALTATE ALLA VANIGLIA, CREMA DI MASCARPONE E CAMELO 10€

Dés de poires à la vanille, mousse de mascarpone, crumble d'amandes et caramel au beurre salé

MENU

Composez votre menu parmi nos suggestions ci-dessus:

3 services - 45€ - entrée / plat ou pâtes / dessert

4 services - 51€ - entrée / pâtes / plat / dessert

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE ET SERVI UNIQUEMENT EN SOIRÉE