

Le menu à "La carte"

ENTRÉES

Boeuf tartare* avec puntarelle, anchois et stracciatella fumée ⁷⁻⁴	€ 19,00
Seiche* grillée au barbecue et caponata estivale en émulsion au basilic ¹⁴	€ 19,00
Gaspacho de tomates pachino, œuf à 62° et hareng fumé*, pain croustillant ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰	€ 16,00
Notre aubergine* (aubergine, tomate, bufala et basilic) ⁷⁻⁸	€ 17,00
Fausse tartare de betterave, moutarde et mayonnaise vegan ¹⁰	€ 16,00
Saumon cru légèrement fumé, mangue*, avocat* et citron vert ⁴	€ 20,00
Milanaise de céleri-rave*, mayonnaise mangue et curry ¹⁻³	€ 17,00
Carpaccio de poulpe* avec mesclun, tomates cerises, olives et basilic ¹⁴	€ 18,00

PATES

Paccheri*, aux fruits de mer* ¹⁻¹⁴	€ 18,00
Tortelli à la stracciatella fumée* avec trio de tomates datterini et basilic ¹⁻⁷	€ 16,00
Spaghetti à la sauce de tomate ¹	€ 15,00
Taglierino frais* en ragù blanc de lapin* ¹⁻⁸	€ 16,00
Trofie au pesto* ¹⁻⁷⁻⁸	€ 16,00
Minestrone à la génoise ⁷⁻⁸	€ 16,00

PLATES DE POISSONS

Cabillaud* à 62 °C, œuf frit* et cèpes* ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	€ 22,00
Tentacule de poulpe au barbecue, légumes aigres-doux et mayonnaise au persil ³⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Rouget* frit au four, aubergines et crème de parmesan ⁴⁻⁷	€ 21,00
Friture de calamars* et anchois* avec légumes en pâte à frire* ¹⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Saumon* grillé avec pinzimonio et béarnaise au pamplemousse rose ³⁻⁴	€ 18,00

PLATES DE VIANDE

Tagliata de bœuf* avec condigiun	€ 19,00
Suprême de pintade* rôti avec pommes de terre et champignons*	€ 21,00
Paillard* avec salade de tomates Datterini et Pachino	€ 18,00
Poulet* croustillant et frites* ¹⁻³	€ 16,00

LÉGUMES ET FROMAGE

Sélection de fromages avec nos confitures maison ¹⁻⁷	€ 18,00
Légumes vapeur avec huile d'olive extra vierge	€ 9,00
Légumes grillés	€ 9,00
Salade mélangée avec pinzimonio au citron vert	€ 9,00
Petite salade de fregola* avec légumes croquants* ¹	€ 14,00
Mozzarella di bufala et tomates variées ⁷	€ 16,00
Bresaola, roquette et Grana ⁷	€ 16,00

Le menu est le résultat de l'expérience et de l'expérimentation du chef exécutif Luca Collami et le sous-chef Anil Prasad () produit ou matière première congelé à l'origine ou congelé sur place (par refroidissement rapide à température) en respectant les procédures d'autocontrôle conformément au Règlement (CE) 852/2004. "Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ont été soumis à un traitement thermique à des fins d'assainissement sanitaire, en respectant les dispositions du Règlement (CE) 853/2004 Annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre d"*

La carta dei dessert

Selezione di formaggi con le nostre marmellate ⁷ € 18,00

"Selection of cheeses with our jams" ⁷

"Sélection de fromages avec nos confitures" ⁷

"Käseauswahl mit unseren marmeladen" ⁷

Tiramisù* classico in coppa ¹⁻³⁻⁷ €8,00

"Classic tiramisu* served in a cup" ¹⁻³⁻⁷

"Tiramisu* classique en verrine" ¹⁻³⁻⁷

"Klassisches* Tiramisu im Glas" ¹⁻³⁻⁷

Coppa gelato³⁻⁷⁻⁸ €8,00

Ice cream cup³⁻⁷⁻⁸

Coupe de glace³⁻⁷⁻⁸

Eisbecher³⁻⁷⁻⁸

Pav-Love*: panna, crema alla vaniglia e frutta fresca ³⁻⁷ €8,00

"Cream, vanilla cream and fresh fruit" ³⁻⁷

"Crème, crème à la vanille et fruits frais" ³⁻⁷

"Sahne, Vanillecreme und frisches Obst" ³⁻⁷

Ananas premium, maturato su pianta €8,00

Premium pineapple, ripened on the plant

Ananas premium, mûri sur la plante

Premium-Ananas, an der Pflanze gereift

Millefoglie allo zabaione¹⁻³⁻⁷ € 8,00

Zabaglione mille-feuille¹⁻³⁻⁷

Mille-feuille au zabaglione¹⁻³⁻⁷

Millefeuille mit Zabaglione¹⁻³⁻⁷

Degustazione di cioccolato di Valrhona* € 8,00

Valrhona* chocolate tasting

Dégustation de chocolat Valrhona*

Schokoladenverkostung von Valrhona*

() prodotto o materia prima surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)
rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg (CE) 852/2004*