

Les Entrées :

Carpaccio di polpo

Carpaccio de poulpe, salade de jeunes pousses, emulsion d'huile citronné aux herbes fraîches. 17€

Octopus carpaccio, young shoots salad, lemon herb emulsion.

La Burrata IGP

La burrata IGP, pesto de pistaches, chiffonnade de jambon à la truffe et compotée de tomates cerises. 15€

Burrata IGP. Walnut pesto, ham chiffonnade with truffle and tomato compote.

Il Vitello tonnato

Quasi de veau cuit à basse température, mayonnaise au Thon et 15€
condiment méditerranéen.

Veal cooked at low temperature and its tuna sauce, caper flowers, anchovies and taggiasche olives.

Zuppa di cozze

Sauté de Moules à la sauce tomate légèrement relevée. 15€

Sautéed mussels with slightly spicy tomato.

A Partager (ou pas !)

Salumi italiani

Assiette de charcuterie fine et fromages italiens. 22€

Italian cured meats and cheese.

Antipasto misto all'italiana

Légumes grillés, Burrata IGP, haricots blancs et oignons au balsamic, 22€
roquette et Parmesan.

Grilled vegetables, Burrata IGP, white beans and onions, arugula, and Parmesan.

Les Plats :

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti aux palourdes et boucles de bottarga. 26€

Spaghetti with clams and mullet roe.

La Dama Bianca

Spaghetti à la crème de sauge préparés dans une meule de Parmigiano

Reggiano DOP 24 mois d'affinage flambée à l'Armagnac. 21€

Spaghetti with sage cream prepared in a Parmigiano wheel flambé with Armagnac.

Risotto al pesto di Rucola e salmone croccante

Risotto au Pesto de Roquette monté au jus de crustacés et Saumon croustillant. 21€

Risotto with Rocket Pesto, elevated with crustacean jus and crispy Salmon.

La Milanese

Escalope de Veau à la Milanaise, pommes grenailles au four et mayonnaise gourmande. 28€

Veal Milanese cutlet, roasted baby potatoes, and gourmet mayonnaise.

Tonno rosso Albacore Tataki style

Thon rouge Albacore façon Tataki et caponatina de légumes tiède. 26€

Albacore tuna Tataki style, accompanied by a warm vegetable caponatina.

Les Desserts :

Tiramisù

Tiramisu classique au Marsala. 12€

Classic Tiramisù with Marsala.

Affogato al caffè

Noyé au café : glace vanille Bourbon, espresso Illy, chantilly, accompagné de coulis de chocolat. 11€

Drowned in coffee: Bourbon vanilla ice cream, Illy espresso, whipped cream, and chocolate coulis.

Le nostre Panna Cotta

Nos Panna Cotta : Fruits Rouges, Exotique, Caramel salé-Speculos 10€

Our Panna Cotta: Red fruits, Exotic, Salt Caramel-speculos

Formaggi italiani

Assiette de fromages italiens : Taleggio, Bleu de Buflonne et

Gorgonzola 12€

Italian cheeses plate

I Gelati

**Nos glaces et sorbets : 2 parfums 6€
3 parfums 9€**

**Vanille Bourbon, Caramel salé, Chocolat façon brownie, Café,
Yaourt aux fruits rouges, Pistache, Cookie, Barbe à papa.**

Fraise, Citron, Ananas, Fruit de la passion.

MENU ENFANT (children menu)

14.50€

Pour toute intolérance alimentaire veuillez bien nous informer, la direction vous remercie par avance.

In caso di allergie alimentari vi preghiamo di avvisarci , la direzione ringrazia.

For any food intolerance please inform us, thank you.

Para cualquier intolerancia alimentaria por favor informenos, la direccion se lo agradece.