

Les Entrées :

Cozze alla Tarantina 15€

Sauté de Moules à la tomate San Marzano et vin blanc légèrement relevé.

Sautéed mussels with slightly spicy tomato San Marzano and white wine.

Carpaccio di Bresaola, Rucola e Burrata IGP 16€

Chiffonade de Bresaola de Bœuf et Roquette à l'huile EVO de Basilic,
Burrata de Pouilles IGP.

Chiffonnade of beef Bresaola with arugula, basil oil and Puglia IGP Burrata.

Carpaccio di Pesce Spada e Bottarga 17€

Carpaccio d'Espadon et boucles de Boutargue de Mulet, croquant de fenouil
et émulsion d'huile EVO aux agrumes et herbes fraîches.

Swordfish carpaccio with mullet bottarga shavings, crisp fennel and a citrus & fresh herbs extra
virgin olive oil emulsion.

Salumi e formaggi italiani 22€

Sélection de charcuterie fine et fromages italiens choisie par notre chef.

Selection of fine cured meat and Italian cheeses chosen by our chef.

Les Plats :

Spaghetti alle Vongole e Bottarga al Pesto di Rucola 26€

Spaghetti tréfilés au bronze aux Palourdes et Boutargue au pesto de Roquettes monté au jus de coquillages.

Spaghetti with clams and bottarga, tossed in an arugula pesto enriched with shellfish jus.

La Dama Bianca 22€

Spaghetti tréfilés au bronze à la crème de sauge préparés dans une meule de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois d'affinage flambée à l'Armagnac.

Spaghetti with sage cream prepared in a wheel of Parmigiano Reggiano DOP 24 months of maturation flambéed with Armagnac.

Risotto agli Asparagi, Pecorino Sardo e Guanciale 22€

Risotto aux Asperges Vertes, Pecorino de Sardaigne
et Guanciale de porc Fumé.

Green asparagus risotto with Sardinian Pecorino and smoked porc jowl.

Coda di Rospo ai frutti di mare 28€

Queue de Lotte aux fruits de Mer.

Monkfish tail with seafood.

Lo Stinco d'Agnello brasato al Chianti Bio 26€

Souris d'agneau braisé au Chianti Bio, polenta crémeuse au Parmesan
et legumes printaniers glacés.

Braised lamb shanks in organic Chianti and rosemary, creamy Parmesan polenta, glazed spring vegetables.

Les Desserts :

Tiramisù Classico 12€

Tiramisu traditionnel. Crémeux mascarpone, biscuit délicatement imbibé à l'espresso Illy et Marsala, cacao intense.

Classic Tiramisu. Creamy mascarpone, biscuit delicately soaked in Illy and Marsala espresso, intense cocoa.

Budino al cioccolato e frutti di bosco 10€

Budino. Crème dense et veloutée au chocolat noir, accompagnée d'un délicat coulis de fruits rouges infusés à la menthe.

Budino. Dense and velvety dark chocolate cream, accompanied by a delicate mint-infused red fruit coulis.

Panna cotta al Limoncello 10€

Panna Cotta au Limoncello de Sorrente.

Panna Cotta with Limoncello of Sorrento.

Brioche al Caramello Salato 12€

Brioche égarée façon pain perdu accompagnée d'une glace à la vanille Bourbon et d'un caramel gourmand au beurre salé.

Lost brioche French toast style accompanied by Bourbon vanilla ice cream and gourmet salted butter caramel.

Formaggi italiani 12€

Assortiment de fromages italiens : Taleggio, Bleu de Bufflonne et Pecorino de Sardaigne.

Assortment of Italian cheeses: Taleggio, Bleu of Buffalo and Sardinian Pecorino.

MENU ENFANT (children's 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, the management thank you in advance.

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

Hostaria del re

Restaurant authentique italien

Cuisine gourmet maison élaborée à partir de produits de qualité, frais et de saison

Tel 0254741123