

MENU DU SOIR

FORMULE UNIQUE : MISE EN BOUCHE – ANTIPASTO AU CHOIX – PLAT AU CHOIX
29 €

DESSERTS : 6 €

MISE EN BOUCHE

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce spada

Carpaccio d'espardon à la bergamote de Calabre et poutargue de Sardaigne

Arancino

Arancino de riz safrané au cœur de provola fumée, crème au parmesan

PLATS

Pappardelle funghi e lardo di Colonnata

Pappardelle à la crème de champignons, lard de Colonnata et copeaux de parmesan

Linguine colatura di alici e burrata

Linguine à la colatura di alici (condiment au poisson typique de Campanie), burrata et zestes de citron

Penne alla norma

Penne à la sauce tomate à la sicilienne, aubergines fondantes et ricotta de brebis râpée

DESSERTS

Tiramisù

Tiramisu au mascarpone artisanal et au café napolitain

Torta alle nocciole e fichi

Moelleux à la noisette, figues et glace au romarin



Liste des allergènes sur demande



MENU DU SOIR

FORMULE UNIQUE : MISE EN BOUCHE – ANTIPASTO AU CHOIX – PLAT AU CHOIX
29 €

DESSERTS : 6 €

MISE EN BOUCHE

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce spada

Carpaccio d'espadon à la bergamote de Calabre et poutargue de Sardaigne

Arancino

Arancino de riz safrané au cœur de provola fumée, crème au parmesan

PLATS

Pappardelle funghi e lardo di Colonnata

Pappardelle à la crème de champignons, lard de Colonnata et copeaux de parmesan

Linguine colatura di alici e burrata

Linguine à la colatura di alici (condiment au poisson typique de Campanie), burrata et zestes de citron

Penne alla norma

Penne à la sauce tomate à la sicilienne, aubergines fondantes et ricotta de brebis râpée

DESSERTS

Tiramisù

Tiramisu au mascarpone artisanal et au café napolitain

Torta alle nocciole e fichi

Moelleux à la noisette, figues et glace au romarin



Liste des allergènes sur demande

