

ANTIPASTI

- Uovo perfetto 63°C, spuma al pecorino e guanciale croccante 15 €
- Tartare di fassona, tartufo nero e crema al parmigiano 18 €
- Rocher di caprino su vellutata di zucca 13 €
- Il nostro calamaro ripieno 16 €
- Frittelle di baccala con maionese al lime 14 €

PRIMI

- Tagliolini cacio pepe e funghi porcini 18 €
- Gnocchi con crema di zucca, gorgonzola e guanciale 16 €
- Paccheri al ragù di pesce 17 €
- Risotto "Acquerello" ai frutti di mare, servito in padella 21 €
- Ravioli di coniglio burro, timo e il suo fondo 18 €

SECONDI

- Frittura mista: acciughe, calamari, gamberi e verdure in tempura 20 €
- Tataki di tonno con salsa agrodolce e verdure teriyaki 19 €
- Capesante, calamari, gamberi alla plancha, crema di patate e verdure 22 €
- Coscia di anatra confit, patate novelle e champignon 19 €
- Filetto di Angus (griglia, gorgonzola o pepe verde) 25 €

Tagliere di salumi e formaggi (minimo per due persone) 14€ p.p.

CONTORNI

- Patate novelle 6 €
- Patatine fritte 6€
- Verdure grigliate 6 €
- Insalata verde 6 €

APERITIVI

- Aperol, Campari, Hugo Spritz 6 €
- Aperitivo Analcolico alla frutta 5 €
- Negroni, Americano, Martini 6,50 €
- Vino della casa al bicchiere 6 €
- Vino della casa 0,50 l 14 €

Acqua 0,75 l 3 € - Soft Drink 4 € - Coperto 2 €

ENTRÉES

- Oeuf parfait 63°C, mousse de pecorino et guanciale croustillant 15 €
- Tartare de bœuf, truffe noire et crème au parmesan 18 €
- Rocher de fromage de chèvre sur velouté de courge rouge 13 €
- Notre calamar farci 16 €
- Beignets de morue avec mayonnaise au citron vert 14 €

PÂTES

- Tagliolini "cacio e pepe" et cèpes 18 €
- Gnocchi à la crème de courge rouge, gorgonzola et guanciale 16 €
- Paccheri au ragù de poisson 17 €
- Risotto "Acquerello" aux fruits de mer à la poêle 21 €
- Ravioli de lapin au beurre, thym et son fond 18 €

PLATS

- Friture mixte : anchois, calamars, gambas et légumes en tempura 20 €
- Tataki de thon, sauce aigre-douce et légumes teriyaki 19 €
- Noix de St-Jacques, calamars, gambas à la plancha
crème de pommes de terre et légumes 22 €
- Cuisse de canard confite, pommes de terre nouvelles et champignons 19 €
- Filet de Angus (grillée, sauce gorgonzola ou poivre vert) 25 €

Plateau de charcuterie et fromages (minimum pour 2 personnes) € 14 p.p.

À CÔTÉ

- Pommes de terre nouvelle 6 €
- Frites 6 €
- Légumes grillés 6 €
- Salade vert 6 €

APÉRITIFS

- Aperol, Campari, Hugo Spritz 6 €
- Cocktail à la fruit maison 5 €
- Negroni, Americano, Martini 6,50 €
- Vin maison au verre 6 €
- Vin maison 0,50 l 14 €

Eau 0,75 l 3,00 € - Soft Drink 4 € - Couvert 2 €

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Plats Traditionelles

Tagliolini vongole e bottarga

Tagliolini palourdes et poutargue (oeuf de mulet séché et râpé)

20 €

Lasagna alla bolognese

15 €

Pasta alla Carbonara

14 €

Cotoletta alla Milanese "Orecchia di Elefante"

Côte de veau à la Milanese "Oreille d'éléphant"

18 €

Filetto di pescato del giorno alla ligure: pomodorini, patate ed olive

*Filet de poisson du jour à la ligurienne: tomates cerises,
pommes de terre et olives*

18 €