

Les Entrées :

Zuppetta di Fregola Sarda, Cozze e Calamari

17€

Soupe de Fregola Sarde (billes de pâtes de blé dur), moules fraîches, encornets tendres et bouillon parfumé.

Sardinian Fregola soup (durum wheat pasta balls), fresh mussels, tender squid and fragrant broth.

La Burrata Pugliese

15€

Burrata crémeuse, pesto de noisettes torréfiées, compotée d'oignons rouges aigre-doux, fines tranches de mortadelle à la truffe.

Creamy burrata, roasted hazelnut pesto, onion compote sweet and sour reds, thin slices of truffle mortadella.

Arancino al Nero di Seppia e Polpa di Granchio

15€

Arancino Sicilien à l'encre de seiche et chair de crabe et Bisque d'écrevisses.

Sicilian arancino with squid ink and crab meat. Crayfish bisque.

Salumi 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 ai Gamberi e Bisque cremosa allo Zafferano

Spaghetti aux Gambas et bisque légèrement crémée au Safran. 26€

Spaghetti with Prawns and lightly creamed bisque with Saffron.

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. 22€

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

Risotto ai Funghi, Gorgonzola e Speck

Risotto Forestier au morilles et trompettes de la mort lié d'un Gorgonzola fondant et relevé au Speck fumé. 22€

Forest risotto with morels and trumpets of death linked with a melting Gorgonzola and spiced up with smoked Speck.

Seppia Fondente ai Sapori Mediterranei e Polenta Croccante

Seiche confite longuement, servie avec sa compotée de tomates aux condiments méditerranéen légèrement relevée, accompagnée d'une polenta croustillante. 26€

Long-candied cuttlefish, served with tomato compote with Mediterranean condiments, slightly spicy, accompanied by crispy polenta.

Maialino alle Olive Taggiasche e purée di ceci al Rosmarino

Pressé de cochon de lait cuit à basse température, parfumé aux Olives Taggiasche, sur une purée de pois chiches infusées au romarin et huile de sésame, accompagné de légumes du moment. 28€

Pressed suckling pig cooked at a low temperature, flavored with Taggiasche Olives, on a chickpea puree infused with rosemary and sesame oil, accompanied by vegetables of the moment.

Les Desserts :

Tiramisù Classico

12€

Tiramisu classique. 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.

Cheesecake Ananas e Amaretto Disaronno

12€

Cheesecake à l'ananas rôti. Appareil onctueux, ananas caramélisé au four, réduction à l'Amaretto et croustillant de Speculos.

Roasted pineapple cheesecake. Creamy mixture caramelized pineapple in the oven, Amaretto reduction and crispy Speculoos.

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 Gorgonzola .

Assortment of Italian cheeses: Taleggio, Bleu of Buffalo and Gorgonzola

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.