ENTRÉES

ŒUF POCHÉ 18

Sur fondue de Parmigiano Reggiano, à la truffe noire. 1/3/7/9/12

CREVETTES À LA VAPEUR 18

Crevettes à la vapeur, houmous de pois chiches et légumes sautés. * 2/11

TARTARE DE BŒUF 18

Tartare de bœuf assaisonné à la française. 10

VELOUTÉ DE POTIRON 16

Aux anchois salés et à la burrata. 4/7

PREMIERS PLATS

SPAGHETTI AUX MOULES 16

Spaghetti Monograno Felicetti, moules de La Spezia. 1/14

FUSILLONE AUX LANGOUSTINES 20

Fusillone de Gragnano, langoustines et bisque. * 1/2/9

CAPPELLACCI DE CINTA SENESE 18

Farcis au porc Cinta Senese, dans un bouillon de châtaignes au vinaigre balsamique. 1/3/7/12

TAGLIATELLE AU RAGÙ 16

Tagliatelle maison au ragù de bœuf. 1/3/7/9

GNOCCHI AU PESTO 16

Gnocchi de châtaignes au pesto ligure. 1/3/7/8

Sans gluten Végétarien

COUVERT € 3,00

** À défaut de produit frais, un produit surgelé ou congelé à l'origine de haute qualité sera utilisé. Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a fait l'objet d'un traitement d'assainissement préventif conformément au règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, partie D, point 3.*

PLATS PRINCIPAUX

MORUE 22

Sur crème de pommes de terre et poireaux, aux tomates rôties. 4

PETITS POULPES ALLA LUCIANA 20

Mijotés à la sauce tomate, olives taggiasche et câpres. * 9/12/14

POITRINE DE PORC 20

Cuite à basse température, au chou rouge aigre-doux aux pommes. 12

ENTRECÔTE 28

Grillée (250 g), pommes de terre au four et jus au vin rouge. 7/9/12

PARMIGIANA D'AUBERGINES 16

Aubergines, ricotta salata, émulsion d'huile d'olive vierge extra et basilic. 7/9

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES 16/21

Dégustation de 3 ou 5 fromages italiens d'exception, servis avec des accompagnements sucrés. 1/7/8/11

DESSERTS

TIRAMISÙ 7

Crème au mascarpone, biscuits savoiardi, café. 1/3/7

MOUSSE AU CHOCOLAT 7

Chocolat noir 70 %, orange confite et chocolat blanc à la tequila. 3/7

MILLE-FEUILLE 8

Crème pâtissière et fruits rouges. 1/3/7

GLACE 7

Glace à la crème, crumble de pâte sablée, sauce caramel au beurre salé. 1/3/7

SCIACCHETRÀ ET CANESTRELLI 12

Sciacchetrà, vin de dessert (40 ml), et canestrelli traditionnels. 1/3/7/8/12

SÉLECTION BISTROT

CLUB SANDWICH 21 sur demande

Pain de mie toasté en triple couche, mayonnaise, bacon, tomate, œuf, laitue et blanc de poulet, servi avec des frites. 1/3/6/7/10

CHEESEBURGER 21

Bun au lait, burger de bœuf Angus (200 g), bacon, fromage, mesclun, tomate et mayonnaise, servi avec des frites. 1/3/7/12

VEGGIE BURGER 21

Bun au lait, burger végétal, fromage, mesclun, tomate et mayonnaise, servi avec des frites. 1/3/6/7/12

CAESAR SALAD 18

Mesclun au poulet, Parmigiano Reggiano, tomates cerises confites, bacon croustillant, croûtons et sauce Caesar. 1/3/4/7/10

VEGGIE SALAD 16

Mesclun, tomates cerises confites, noix caramélisées, avocat, graines de tournesol et vinaigrette aux agrumes. 8

PIZZAS GOURMET

MONTEROSSO 18 sur demande

Stracciatella, tomates cerises confites et anchois de Monterosso. 1/3/4/6/7/8/10/11

BURRATA & JAMBON CRU 18 sur demande

Sauce tomate, burrata et jambon cru de Parme. 1/3/6/7/8/10/11

JAMBON & TRUFFE 18 sur demande

Jambon cuit, brie et truffe. 1/3/6/7/8/10/11

Liste des allergènes

1. Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut. **2. Crustacés** et produits à base de crustacés. **3. Œufs** et produits à base d'œufs. **4. Poissons** et produits à base de poissons. **5. Arachides** et produits à base d'arachides. **6. Soja** et produits à base de soja. **7. Lait** et produits à base de lait. **8. Fruits à coque :** amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits. **9. Céleri** et produits à base de céleri. **10. Moutarde** et produits à base de moutarde. **11. Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame. **12. Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre. **13. Lupin** et produits à base de lupin. **14. Mollusques** et produits à base de mollusques.

Sans gluten Végétarien