

antipasti

- Arancini, Asiago, sauce tomate 14
- Choux de Bruxelles, bagna cauda, Castelfranco, Treviso, salade d'herbes 20
- Artichauts, champignons, fonduta, noisettes, manchego 23
- Poisson frit, sugo crudo, aïoli, sauce vierge puttanesca 25
- Tartare de truite, clémentine, airelles, yogourt 22
- Calmars arrabbiata, câpres, sauce tomate 21
- Stracciatella de bufflonne, fenouil rôti, endive, pistaches 24
- Carpaccio de boeuf, jardinière, aïoli, roquette, parmigiano 26

primi

- Gnocchi di ricotta, champignons, parmigiano 36
- Pappardelle, ragu de saucisse, olives, piment oiseau, pecorino pepato 33
- Mezzelune à la courge, noix de grenoble, beurre noisette, parmigiano 35

secondi

- Morue, palourdes, calmars, chorizo, haricots romano, sauce vierge, rouille 45
- Pieuvre grillée, purée de poivron, courgette, yogourt, pommes de terre, olives Taggiasche 41
- Côte de cerf, coeur, céleri-rave, bette à carde, maïtake, cipollini, sauce xérès 50

