

Antipasti

Astice, Piselli e Caviale Oscietra Homard, Petits Pois et Caviar Oscietra <i>Allergènes 2-7</i>	36€
Tiramisù di Baccalà Tiramisù de Morue <i>Allergènes 4-7</i>	26€
Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo « Uncinatum » Œuf Poché, Espuma de Parmigiano et Truffe « Uncinatum » <i>Allergène 7</i>	32€
Tonno di Coniglio Thon de Lapin <i>Allergènes 3-4</i>	30€
Tartare di Manzo al Coltello, Tartufo « Uncinatum » e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo Tartare de Bœuf au Couteau, Truffe « Uncinatum » et Jaune d'Œuf Frit en Croûte de Sésame <i>Allergènes 3-11</i>	32€

Paste e Minestre

Minestra di Pasta Mischiata, Crostacei e Pesci di Scoglio Soupe de Pâtes Mélangées, Crustacés et Poissons de Roche <i>Allergènes 1-2-4</i>	32€
Tagliolini, Limone Bio d'Amalfi e Gambas Rossi Tagliolini au Citron Bio d'Amalfi et Gambas Rouges <i>Allergènes 1-2-3-7</i>	32€
Diversamente Carbonara Carbonara Revisitée <i>Allergènes 1-7-14</i>	26€
Linguine « Gentile » Pane, Burro e Alici Linguine « Gentile » Pain, Beurre et Anchois <i>Allergènes 1-4-7</i>	30€
Tortelli di « Pollo con i Peperoni » Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons » <i>Allergènes 1-3</i>	30€

Secondi Piatti

Branzino Selvaggio alla « Puttanesca » Bar Sauvage à la « Puttanesca » <i>Allergène 4</i>	40€
Agnello in Tre Cotture Variation autour de l'Agneau <i>Allergène 1</i>	36€
Il Piccione « Viaggiatore », Salsa di Mirtilli e Ginepro Pigeon « Voyageur », Sauce « Myrtilles et Genévrier » <i>Allergène 5</i>	38€
Bollito ma non troppo ! Veau Cuit à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte	38€
Filetto di Manzo in Oliocottura 62°C Alle Erbe Aromatiche « Terra Majura Riserva » Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l'Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C aux Herbes Aromatiques	40€

Formaggi

Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa Petite ou Grande Sélection de Fromages Italiens, Moutardes Faites Maison	12€ - 18€
---	-----------

Menu di Mezzo Giorno - 36€

Menu du Jour

Entrée, Plat et Dessert

Le midi du Mardi au Vendredi

Menu Degustazione “ Creativo ” - 85€

Allergènes 1-2-3-4-7-8-12

La Caprese...

Mozzarella di Bufala, Glace di Bufala, Eau de Tomate et Basilic

Tiramisù di Baccalà

Tiramisù de Morue

Pasta, Astice al Vapore e Pistacchi di Bronte

Pâtes, Homard cuisson vapeur et Pistaches de Bronte

La carbonara nel Tortello

Tortelli Farcis sauce « Carbonara »

Bollito ma non troppo !

Veau Cuit à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte

W il Fico settembrino

Variation autour de la Figue

Menu Degustazione “ La Tradizione ” - 65€

Allergènes 1-3-4-7

Tonne Di Coniglio

Thon de Lapin

Tortelli di « Pollo con i Peperoni »

Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons »

Filetto di Manzo in Oliocottura « Terra Majura Riserva » 62°C

Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l’Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C

Concerto di Limoni

Concerto de Citrons

Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 60€

Allergènes 1-3-7-13

Cappuccino di Parmigiano e Tartufo « Uncinatum »

Cappuccino de Parmigiano et Truffe « Uncinatum »

Tagliolini al Limone Bio d’Amalfi

Tagliolini au Citron Bio d’Amalfi

L’Orto...

Le Jardin...

Sorbetto all’Arancia, Melanzana Dolce e Menta

Sorbet à l’Orange, Aubergine Sucrée et Menthe