



# Dolce Serata

*Beignets de fleurs de courgette, sauce arrabiata (G,O) 28€*  
*Zucchini flower fritters with arrabiata sauce*

*Mozzarella Burrata des Pouilles et tomates cerises,  
pesto genovese, huile d'olive et balsamique (L,A) 32€*  
*Mozzarella Burrata from Puglia and cherry tomatoes,  
pesto genovese, olive oil and balsamic*

*Salade de poulpe à l'ail et agrumes, basilic,  
fenouil, huile d'olive 35€*  
*Octopus salad with garlic and citrus, basil, fennel, olive oil*

*Pinsa Romana à la tomate, stracchino, San Daniele,  
tomates confites et roquette (G) 32€*  
*Pinsa Romana with tomato, stracchino, San Daniele, candied tomatoes  
and arugula*

*Pinsa Romana à la tomate, thon, câpres, olives, artichauds  
(G,P) 32€*  
*Pinsa Romana with tomato, tuna, capers, olives, artichokes*

*Pinsa Romana blanche à la mortadelle et pistaches (G,L,A) 32€*  
*White pinsa with mortadella and pistachios*

*Ravioles maison aux crevettes et estragon,  
bisque de crustacés, zests de citron (G,L,M,O) 45€*  
*Homemade ravioli with prawns and tarragon,  
shellfish bisque, lemon zest*





*Gnocchi de pommes de terre maison au Gorgonzola et noix 39€*  
*Homemade potato gnocchi with Gorgonzola and walnuts (G,L,A)*

*Linguine aux Vongole, ail, persil, huile d'olive (G) 45€*  
*Linguine clam, garlic, persley, olive oil*

*Polpette de bœuf et veau, sauce tomate San Marzano, polenta crémeuse aux oignons Borretane (L) 45€*  
*Beef and veal polpette, San Marzano tomato sauce, creamy polenta with Borretane onions*

*Tartare de bœuf à l'italienne, balsamique, pesto verde, pignons, panisses et mesclun (A) 38€*  
*Italian style beef tartare, balsamic, pesto verde, pine nuts, panisses and mixed greens*

*Le classique vitello tonato (O) 38€*  
*The classic vitello tonato*

*Planche de fromages affinés d'Italie (L) 30€*  
*Matured cheese board from Italy*

*Semifreddo glacé aux pistaches et fruits confits (O,A) 25€*  
*Iced semifreddo with pistachios and candied fruit*

*Pannacotta aux fruits rouges flambée à la Grappa (L) 25€*  
*Pannacotta with red fruits flambéed with Grappa*

*Salade de fruits rouges et son granité Apérol 25€*  
*Red fruit salad with Aperol granita*

