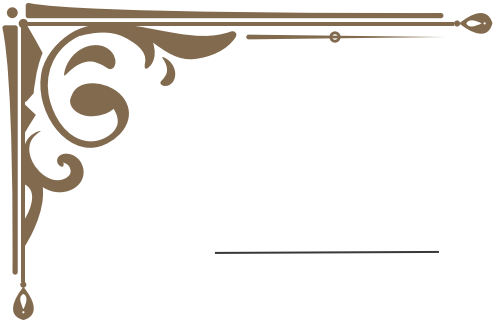




Entrées et Pizzete

Pizzetta Margherita à la tomate, Mozzarella di Buffala et basilic frais ^(G,L) 19 €
Margherita pizzetta, tomatoes, Mozzarella di Buffala and fresh basil ^(G,L)

Pizzetta façon pissaladière aux olives Taggiasche et anchois ^(G,P) 19 €
“Pissaladière” pizzeta with Taggiasche olives and anchovies ^(G,F)

Pizzetta tomates, artichauds confits, Capocollo et roquette ^(G) 19 €
Pizzetta with tomatoes, confit artichokes, Capocollo and rocket salad ^(G)

Fraîcheur de poulpe mariné au citron et tomates confites, poudre d'ail noir 22 €
de Voghiera, salade de fenouil ^(M)
*Citrus-marinated octopus with confit tomatoes, Voghiera black garlic powder,
fennel salad* ^(M)

Burrata des Pouilles, tomates cerises confites par nos soins, Pesto Genovese 22 €
et pignons ^(L,F)
*Puglia burrata, cherry tomatoes candied on our own, Genovese pesto and pine
nuts* ^(N,L)

Caponata d'aubergines et jambon de Parme San Ilario 30 mois, roquette 22 €
Eggplant caponata and 30-months San Ilario Parma prosciutto, rocket salad



Plats

Polpette de bœuf maison, sauce arrabiata et polenta 25 €

Homemade beef meatballs, arrabiata sauce, polenta

Linguine all'vongole, ail et persil ^(M) 25 €

Linguine all'vongole, garlic and parsley ^(M)

Tartare de bœuf à l'italienne (balsamique, pistou, pignons), copeaux de Parmigiano Reggiano, frites de panisse ^(F) 25 €

Italian-style beef tartare (balsamic, pesto, pine nuts), Parmigiano Reggiano shavings, panisse fries ^(N)

Fromage et desserts

Assortiment de fromages italiens et roquette ^(G,L) 19 €
Assortment of Italian cheeses, rocket salad ^(G,L)

Pannacotta de fruits rouges flambée à la Grappa ^(L) 19 €
Red berries Panna Cotta, flambéed with Grappa ^(L)

Semifreddo orange et citron confits, coulis Limoncello ^(L) 19 €
Orange Semifreddo and candied lemon, Limoncello coulis ^(L)

Parfait chocolat, noisettes du Piémont, gel Amaretto ^(L) 19 €
Chocolate Parfait, Piemonte hazelnuts, Amaretto gel ^(L)

M : Mollusques, C : Crustacés, F : fruits à coques, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose O : Œuf

M : Mollusc S : Shellfish, N : Nuts, F : Fish, G : Gluten, L : Lactose, E : egg

Origine viande France - France meat origin

Prix TTC - Service compris / VAT included - service included