

A Partager

Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive (G,L) 19 €

Margherita Pizza: tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil (G,L)

Assiette de Jambon San Ilario, Bruschetta au Pesto Rosso (G,F,L) 21 €

Plate of San Ilario Ham, Bruschetta with Red Pesto (G,N,L)

Entrées

Fraîcheur de poulpe mariné au citron et tomates confites, poudre d'ail noir de Voghiera, fenouil et aneth (M) 24 €

Citrus-marinated octopus with confit tomatoes, Voghiera black garlic powder, fennel and dill (M)

Burrata des Pouilles, tomates cerises confites, Pesto Genovese et pignons (L,F) 22 €

Puglia Burrata, cherry tomatoes candied, Genovese pesto and pine nuts (L,N)

Carpaccio de Gambero Rosso, poêlée de Calamaretti, émulsion persil et ail, réduction de Balsamique (M,C,O) 24 €

Red Shrimp Carpaccio, sautéed baby squid, parsley and garlic emulsion, balsamic reduction (M,S,E)

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



Plats

Polpette de bœuf et veau , sauce arrabiata et polenta (F,G,L) 26 €

Beef and veal meatballs, arrabiata sauce, polenta (N,G,L)

Linguine all'vongole, ail et persil (C,G,M) 28 €

Linguine all'vongole, garlic and parsley (S,G,M)

Pêche locale du jour filet snacké, caponata d'aubergine et courgette, câpres et anchois (P) 40 €

Fresh local catch, olive oil-seared fillet, aubergine and zucchini caponata, caper-anchovy dressing (F)

Fromages et desserts

Assortiment de fromages italiens : Taleggio, camembert di Buffala, Gorgonzola Picante (L,F) 16 €

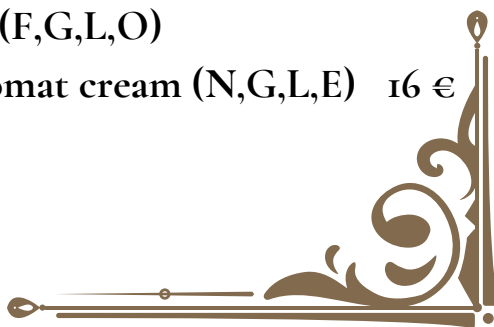
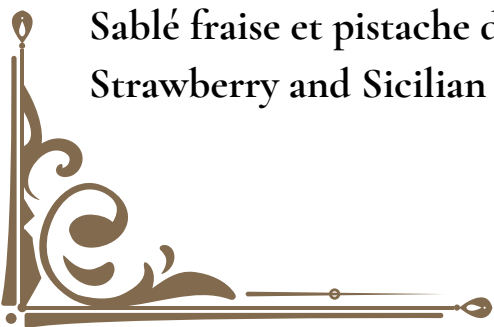
Assortment of Italian cheeses : Taleggio, camembert di Buffala, Gorgonzola Picante (L,N)

Pannacotta façon Bellini (L) 16 €

Bellini-style panna cotta (L)

Parfait glacé au chocolat et Noisette du Piémont (F,G,L,O) 16 €

Chocolate parfait with Piedmont hazelnuts (N,G,L,E)



Sablé fraise et pistache de Sicile, crème Diplomate (F,G,L,O)

Strawberry and Sicilian pistachio shortbread, diplomat cream (N,G,L,E) 16 €