

Entrées / Starters

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Poulpe grillé et tapenade noire

Grilled octopus and black tapenade

Burrata pistache et basilic

Pistachio and basil burrata

Artichauts frits et vinaigrette au confit de citron et échalote

Fried artichokes, preserved lemon and shallot vinaigrette

Planche de charcuteries

Cold cut Platter

16

19

16

21

16

Plats Principaux / Main Courses

Linguine au pesto de roquette, burrata et pignon de pin

Rocket pesto linguine, burrata and pine nuts

Ravioli d'épinard et ricotta, sauce au gorgonzola et noix

Spinach and ricotta ravioli, gorgonzola sauce and walnut

Bucatini all'amatriciana

Bucatini all'amatriciana

Filet de boeuf et son jus, pommes de terre grenaille rôties à l'origan

Beef fillet, cooking juice, Roasted new potatoes and fresh Oregano seasoning

Osso bucco polenta et carottes fanes

Osso bucco, polenta and roasted new carrots

Filet de dorade, petits pois, fèves et asperges, condiment Bagna Cauda

Sea bream fillet, peas, fava beans and asparagus, Bagna Cauda condiment

Salade de Radicchio Castelfranco, suprême de volaille grillé, provolone et vinaigrette detox

Radicchio Castelfranco salad, Grilled chicken breast, provolone and detox dressing

Garnitures

Frites de pommes de terre - French fries

Polenta crémeuse – creamy polenta

Légumes rôti – Roasted veggies

21

24

23

28

26

28

26

6

Desserts

Tiramisu 11

Tiramisu

Baba Napoletano al limoncello et kiwi jaune 12

Baba Napoletano al limoncello and golden kiwi

Mousse au gianduja 11

Gianduja Mousse

Citron givré de chez Fruttini by Mo 12

Fruttini by Mo Frosted lemon



Affogato 14

Affogato

