



## Antipasti

### **Cavolfiore invernale / 8€**

Velouté de chou-fleur, parmesan, chips de jambon, noisettes torréfiées

### **Vitello tonnato / 15€**

Carpaccio de veau, huile d'olive, thon et câpres, graines de moutarde marinées au sirop d'érable et vinaigre balsamique

### **Burrata / 13€**

Butternut, popcorn de quinoa, grenade, huile de menthe, oignon pickles, zeste de citron

## Insalate

### **Salade César / 18€**

Salade romaine, poulet mariné au miel et vinaigre balsamique, sauce césar, parmesan, tomates confites et chips de jambon

## Primi piatti

### **Rigatoni al arabiata / 18€**

Rigatoni, sauce tomate épicée; stracciatella

### **Pasta al tartufo / 22€**

Pâtes fraîches ; crème de champignons et truffe noire

### **Pasta cacio e pepe / 20€**

Bucatini, pecorino et poivre noir

## Secondi piatti

### **Merluzzo verde / 24€**

Dos de cabillaud, polenta grillée, fumet de poisson, citron, épinards

### **Vitello e caponata/ 23€**

Bavette de veau, caponata, jus de veau au thym

### **Tagliata de boeuf /22€**

Cœur de rumsteck, pomme de terre fondante et sauce échalote balsamique

## Dolci

### **Tiramisù Noccio / 9€ - version XXL / 14€**

Tiramisù à la noisette, mascarpone et café

### **Mousse au chocolat/ 9€**

Mousse au chocolat noir, praline et caramel

### **Afogato / 7€**

Glace amande praliné ou vanille, crumble et café

### **Pera / 9€**

Poire pochée à la vanille / Crème anglaise à l'amande / cacao

### **Panna cotta / 7€**

Agrumes : orange, pamplemousse, gelé d'agrumes

### **Gelati e Sorbetti / 9€**

3 boules au choix : Vanille, Noisette, Pistache, Citron, Framboise, Poire

*Our filtered still and sparkling waters cost €2 per bottle.*

Net prices and service included.



## Antipasti

### **Cavolfiore invernale / 8€**

Cauliflower velouté, parmesan, ham crisps, grilled hazelnuts

### **Vitello tonnato / 15€**

Veal carpaccio with olive oil emulsion, tuna and capers, mustard seeds marinated in maple sirup

### **Burrata / 13€**

Butternut, quinoa popcorn, grenada, mint oil, pickled onion, lemon zest

## Insalate

### **Caesar Salad / 18€**

Romaine salad, grilled chicken marinated in honey and balsamic vinegar, caesar sauce, parmesan and ham crisps

## Primi piatti

### **Rigatoni al arabiata / 18€**

Tomato sauce, chilli, garlic and parsley, stracciatella

### **Pasta al tartufo / 22€**

Fresh pasta, mushrooms and black truffle cream

### **Pasta cacio e pepe / 20€**

Bucatini, pecorino and black pepper

## Secondi piatti

### **Merluzzo verde / 24€**

Cod, grilled polenta, smoked fish sauce, lemon, spinach

### **Vitello e caponata/ 23€**

Veal, caponata, veal jus and thyme

### **Beef tagliata with homemade purée / 22€**

Rumsteack, fondant potatoes with beef jus, shallots and balsamic sauce

## Dolci

### **Tiramisù Noccio / 9€ - XXL version / 14€**

Tiramisù with hazelnut, mascarpone and coffee

### **Chocolate mousse / 9€**

Dark chocolate, praline and caramel

### **Affogato / 7€**

Vanilla or hazelnut ice cream, almonds pralines and espresso

### **Pera / 9€**

Pothead pear with vanilla / Almond costard / Cocoa

### **Panna cotta / 7€**

Agrumes : orange, pamplemousse, gelé d'agrumes

### **Gelati e Sorbetti / 9€**

3 scoops to choose from: Vanilla, Hazelnut, Pistachio, Lemon, Raspberry, Pear

*Our filtered still and sparkling waters cost €2 per bottle.*

Net prices and service included.