



Antipasti

Arancini / 7€

Croquette de risotto safranée, pesto d'épinard et olives taggiasche

Œuf bio perfetto / 9€

Œuf parfait, espuma de patate douce, onctueux de parmesan, crumble de noix

Burrata / 15€

Burrata, fraises, confit de poire, pesto d'épinard, crumble de fraise et huile de basilic

Primi piatti & Insalate

Salade César / 16€

Romaine, poulet mariné, anchois, radis, olive taggiasche, copeaux de parmesan, sauce maison

Linguine « Pomodoro » / 16€

Sauce tomate, basilic frais et huile d'olive infusée à l'ail

Spaghetti broccoli e Stracciatella / 17€

Pesto de brocolis, pignons torréfiés et stracciatella

Penne al tartufo / 24€

Penne, sauce champignons, trio de truffes et cœur de burrata

Risotto al gorgonzola / 20€

Risotto à l'italienne, crème de gorgonzola, poires confites, noix torréfiées, parmesan

Secondi Piatti

Osso buco a la milanaise / 21€

Jarret de veau et risotto safrané

Polpo e noci / 24€

Poulpe mariné à l'huile d'olive et citron, asperges, petits pois, carottes rôties et persillade

Pavé de Saumon / 24€

Asperges, petits pois, carottes rôties et onctueux de parmesan

Dolci

Mousse di cioccolato / 7€

70% de cacao et fleur de sel

Crème brûlée / 8€

A la cannelle

Panna cotta / 8€

Infusé à la vanille, coulis de fruits rouges et gelée d'agrumes

Noccio Tiramisu / 9€

L'incontournable tiramisu de la maison

*Nos viandes sont d'origine France
Prix nets, service compris.*



Antipasti

Arancini / 7€

Crespi Saffron risotto, taggiasche olives, onion and spinach pesto

Œuf bio perfetto / 9€

Perfect egg, sweet potato espuma, creamy parmesan, walnut crumble

Burrata / 15€

Burrata, strawberries, pear confit, spinach pesto, strawberry crumble, basil oil

Primi piatti & Insalate

Caesar salad / 16€

Romaine, marinated chicken, anchovies, radish, taggiasche olive, parmesan shavings, house sauce

Linguine « Pomodoro » classique / 16€

Peled tomato, with parmesan and fresh basil

Spaghetti broccoli and Stracciatella / 17€

Broccoli pesto, roasted pine nuts and stracciatella

Risotto al gorgonzola / 20€

Italian risotto, gorgonzola cream, candied pears, roasted walnuts, parmesan

Penne al tartufo / €24

Penne, mushroom sauce, truffle trio and burrata

Secondi piatti

Milanese osso buco / €21

Veal shank and saffron risotto

Polpo e noci / 24€

Octopus marinated in olive oil and lemon, asparagus, peas, roasted carrots and parsley oil

Salmon steak / 24€

Asparagus, peas, roasted carrots, and creamy parmesan

Dolci

Chocolate mousse, 70% cocoa and fleur de sel / 7€

Cinnamon crème brûlée / 8€

Panna cotta Infused with vanilla, red fruit coulis and citrus jelly / 8€

Noccio Tiramisu / 9€

Our meats are of French origin.
Net price, service included.