

ENTRÉES / STARTERS

PLANCHE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN PLATTER 18 €

Légumes grillés de saison, crudités, tapenade d'olives, poivronnade et houmous.
Grilled seasonal vegetables, raw vegetables, olive tapenade, roasted red pepper spread, and hummus

TONNO-TONNATO 18 €

Thon mi-cuit snacké, ricotta au citron vert, pickels d'oignons rouges
Lightly seared tuna, lime-infused ricotta, pickled red onions

PLANCHE DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE PLATTER 15 €

Sélection de charcuterie Italienne, gressins
Selection of Italian cured meats breadsticks

PLANCHE DE FROMAGE / CHEESE PLATTER 15 €

Sélection de fromage d'ici et d'ailleurs
Selection of local and Italian cheeses

PLANCHE MIXTE / MIXED PLATTER 18 €

Sélection de fromage et charcuterie Italienne
Selection of Italian cheese and charcuterie

PLATS / MAIN DISHES

Ravioli del Plin du Piémont à la Crescenza et roquette, pesto de pignons de pin 22 €
Ravioli del Plin from Piedmont with Crescenza cheese, rocket, and pine nut pesto

Rigatoni sautés à la tomate San Marzano DOP, câpres et olives noires Taggiasche 22 €
Rigatoni sauted with San Marzano DOP tomatoes, capers, and Taggiasca black olives

Riz Carnaroli façon risotto, gambas rouges, infusion à l'ail confit. 29 €
Carnaroli rice like a risotto, red prawns and confit garlic infusion

Viande du jour, pommes de terre grenaille, légumes grillés de saison 35 €
Meat of the day, new potatoes, grilled seasonal vegetables

Pêche du jour, Fregola Sarda aux légumes de saison et citron confit 32 €
Fish of the day, Fregola Sarda with seasonal vegetables and preserved lemon

DESSERTS

Entremet au chocolat Tuma Yellow 70% et fruits secs 12 €
Chocolate Tuma Yellow 70% mousse with dried fruits

Tarte au citron et yuzu meringuée 12 €
Lemon and yuzu meringue tart

Panna Cotta à la fève de tonka, coulis de fruit de saison 12 €
Panna Cotta with Tonka bean, seasonal fruit coulis

Tiramisu au café classico espresso 12 €
Classic espresso coffee Tiramisu

