

ENTRÉES

Sélection de charcuteries italiennes
et burrata des Pouilles | 20

Assiette Primavera
(légumes de saison, frites de pois chiche) | 15

Burrata des Pouilles (300 G) | 17

Carpaccio de poulpe,
pistaches et huile d'olive à la bergamote | 18

Carpaccio de boeuf de la maison Polmard | 16

Artichaut « alla giudia » | 10

Carpaccio d'artichauts au vieux parmesan | 13

PLATS

Anolini mascarpone/canistrelli/parmesan,
infusion de légumes au safran
et amandes marinées | 24

Fettuccine aux fleurs de courgettes, oignons nouveaux
petits pois frais et boutargue | 22

Spaghetti neri aux vongole, colatura
et brodetto méditerranéen | 26

Plancha de gambero rosso, poulpe, calamar,
velouté de pois chiche et romarin | 28

Saltimbocca « alla romana » | 24

FROMAGES

Assortiment de fromages français et italiens,
miel et confiture de figues et noix | 15

DESSERTS

Tiramisu | 8

Panna Cotta au chocolat blanc,
eau de fleur d'oranger et pistaches toastées | 8

Zuppa inglese et sa crème fouettée | 8

Salade de fruits frais et griottes Fabbri | 8

MENU DU MIDI (DU MARDI AU VENDREDI)

Entrée du jour / plat du jour
ou plat du jour / dessert du jour | 19

Entrée du jour / plat du jour / dessert du jour | 25

