

ENTRÉES

Sélection de charcuteries italiennes
& câprons de Sicile | 23

Assiette « Estate »
(légumes de saison, panisses à la farine de pois chiche) | 16

Burrata des Pouilles,
courgettes marinées à la menthe | 15

Carpaccio de poulpe,
concassée d'olives vertes & vinaigre balsamique 11 ans | 20

Stracciatella & anchois cuits au sel par nos soins | 12

Stracciatella & truffe d'été | 15

PLATS

Ravioli à la truffe d'été,
ricotta et crème de parmesan | 33

Fettuccine au ragoût toscan
(boeuf & veau, romarin & sauge, pecorino) | 25

Pêche du jour à la plancha,
tomates au basilic et polenta snackée | 28

Saltimbocca alla romana et sa tomate farcie
(escalope de veau, jambon de Parme 26 mois & sauge) | 26

FROMAGES

Parmigiano reggiano & vinaigre balsamique 11 ans | 9

Scamorza grillée & miel | 8

Pecorino rôti à la truffe d'été | 13

DESSERTS

Tiramisu | 8

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

Salade de fruits frais de saison | 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

