

# LE CHEF VOUS PROPOSE

## - Mocktail Spritz (sans alcool) -

Sirop de Spritz - Tonic - Tranche d'orange  
€ 10,00

ROSSO

**Cà dei Frati, Ronchedone,  
DOC, Lombardie 2022**

Fruits rouges, boisé  
€ 12,00 / € 50,30

BIANCO

**Selvabianca, Vernaccia  
DOC, Toscana 2024**

Floral, sec, notes d'amandes  
€ 10,00 / € 46,40

ROSATO

**Rosé Di Casanova, IGT  
Toscane, Sangiovese, La  
Spinetta, 2024 BIO**

Fruité, floral, minéral  
€ 9,90 / € 45,70

## - Business Lunch - LU-VE / 12h-15h

**Entrée:** Carpaccio de bresaola, stracciatella Deliziosa et crème balsamique

**Plat:** Tagliatelles fraîches (Az. Altoni), oignons, légumes grillés, tomates datterino et basilic frais  
€ 24,50

## - Entrées -

### **Scampi gratinati**

Scampis gratinés au four avec une fine chapelure, crème de topinambours et fruits de la passion  
€ 19,50

## - Plats -

### **Tartare à la truffe**

Tartare de boeuf di Fassona del Piemonte parfumé à la truffe, Stracciatella Deliziosa et truffe fraîche noire ou blanche  
€ 35,00 / € 40,00

### **Ravioli al limone con gamberi rossi di Mazara del Vallo**

Ravioles farcies à la burrata et citron, gambas rouges, réduction de sauce de langoustines

La couleur rouge pourpre, la saveur de mer très prononcée et la rareté font de cette variété de gambas l'une des plus recherchées au monde

€ 35,00

### **Ossobuco**

Jarret de veau cuit à basse température, sauce tomate, mix de légumes et tomates datterino  
€ 31,00