

LE CHEF VOUS PROPOSE

- Mocktail Spritz (sans alcool) -

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

ROSSO

**Corte Giara, Ripasso
Valpollicella, DOC, Veneto
2023**

Boisé, poivré, épicé
€ 11,50 / € 48,30

BIANCO

**Selvabianca, Vernaccia
DOC, Toscana 2024**

Floral, sec, 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>14h

Entrée: Crème de tomates jaune et burratina parfumée à la truffe

Plat: Ravioli de Saint-Jacques

Bouillon de poisson aux petits légumes et vongole
€ 22,50

- Entrées -

Scampi gratinati

Scampis gratinés au four avec une fine chapelure, coulis de butternut parfumé au thym
€ 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

Tagliatelle au gibier

Tagliatelle (Az. Altoni) au ragout de gibier, petits légumes et marrons servies avec parmesan et amaretti parfumées à la cannelle
€ 24,50

Ravioli al limone con gamberi rossi di Mazara del Vallo

Ravioli burrata et citron, sauce 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