

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, épice
€ 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>15h

Entrée: Burrata deliziosa ,thon rouge en tartare, fruits de la passion et salade de blé

Plat: Rigatoni (AZ. Altoni) sauce tomate datterini et croustillons grillés de guanciale
€ 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