

LE CHEF VOUS PROPOSE

- Mocktail Spritz (sans alcool) -

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

ROSSO

E NER, Cabernet sauvignon,
DOC Rimini, 2020
notes herbacés, légèrement
tannique
€ 10,70/ € 50,20

BIANCO

Greco di Tufo, Coda di volpe,
DOCG Campania, 2024
sec, abricot, amande
€ 11,50/ € 53,70

ROSATO

Rosa dei Frati
DOC Lombardie, Barbera,
Marzemino 2024
fruité, fruits rouges
€ 9,80 / € 48,00

- Business Lunch -

LU-VE / 12h-15h € 24,50

Entrée: Salade mixte, saumon gravlax, groseilles et oignon rouge de Tropea, vinaigrette au citron

Plat: Spaghetti aux sardines fraîches, ail, persil et panko croustillant

- Entrées -

Scampi alla Marchigiana € 23,00

Scampis panés et grillés au four sur une crème d'oignons rouges et zeste de citron

- Plats -

Tartare al tartufo € 36,00

Tartare de boeuf de Fassona du Piémont parfumé à la truffe, stracciatella Deliziosa et truffe noire fraîche

Accompagnement au choix € 6,00

Pommes de terre au four - Tagliatelle fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte

Ravioli al limone con scampi € 29,00

Ravioles farcies à la burrata et citron, scampis, tomates fraîches et basilic

Ossobuco € 34,00

Jarret de veau cuit à basse température, mix de légumes et jus de veau

Accompagnement au choix € 6,00

Pommes de terre au four - Tagliatelle fraîches - Assiette mixte de légumes - Salade mixte