

LE CHEF VOUS PROPOSE

- Mocktail Spritz (sans alcool) -

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

ROSSO

Arcodace, Pericone, DOC
Assuli, 2021 BIO
fruits rouges, épicé, floral
€ 10,10 / € 47,40

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: Focaccia à la mozzarella filante, légumes grillés parfumés au romarin

Plat: Ravioles farcies aux asperges blanches de Malines, sauce saucisse, oignon rouge et tomates datterini jaunes

- 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