

# LE CHEF VOUS PROPOSE

## - Ipanema Mocktail -

Fruit de la passion, lime, sucre, ginger beer  
€ 9,00

### ROSSO

Belfresco, Galioppo,  
IGT Calabria, 2025  
fruits rouges, prunes, jasmin,  
fleur d'oranger  
€ 9,60/ € 47,80

### BIANCO

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

### ROSATO

Il Rose di Casanova,  
Sangiovese, IGT Toscane,  
2025  
fruité, floral, minéral  
€ 10,80 / € 50,70

## - Business Lunch -

LU-VE / 12h-15h € 24,50

**Entrée :** Carpaccio de scampis, salade de blé, poivre rose et sauce à la mangue

**Plat :** Rigatoni frais (Az. Altoni) sauce aux fèves et pecorino, guanciale croustillant

## - Entrées -

### Gamberi rossi di Mazara del Vallo - 3 pièces € 36,00

Gambas rouges grillés à la sauce du chef au persil, lime et shiso

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

## - Plats -

### Spaghetti al polpo e aglio nero € 29,00

Spaghetti frais (Az. Altoni) au poulpe mariné, cuit à basse température et grillé, ail noir, fenouil sauvage, zestes de citron

### 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

### Polpo grigliato € 30,00

Poulpe grillé sur crème de patates douces parfumée aux saveurs méditerranéennes

#### Accompagnement au choix € 6,00

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