

# LE CHEF VOUS PROPOSE

## ROSSO

Pinot noir, Italo Cescon,  
IGT Veneto, 2024  
fruits rouges, agrumes  
€ 9,40/ € 46,90

## BIANCO

Pecorino, Comes, DOCG  
Marche, 2023  
floral, salin, structuré  
€ 9,20/ € 44,80

## 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 :** Aubergines grillées, sauce tomate maison, scamorza fumée

**Plat :** Pâtes fraîches fusilloni (Az. Altoni), crème de parmesan, jambon cuit et petits pois

### - Plats -

#### **Spaghetti al gambero rosso di Mazara del Vallo 2 pièces € 30,00 - 3 pièces € 38,00**

Spaghetti frais (Az. Altoni) sautés à l'ail et herbes fraîches, gambas grillés

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

#### **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