

Antipasti

Salade d'orzo et roquette aux olives taggiasche

Rice shapped pastas salad with arugula salad and olives from Taggia

7.5€

Asperges rôties à la spianata piccante, émulsion de scarmorza

Roasted asparagus with spianata picante salami, scarmoza cheese emulsion

9,5€

Minestrone de légumes primavera

Spring vegetables minestrone

8€

Carpaccio de vitello, pétales de pecorino, condiment poivrons rouge

Veal carpaccio, pecorino cheese shaving, red pepper condiment

10.5€

Piatti principali

Risotto 'Acquerello', Langoustines juste snackées, gel de fenouil au safran

'Acquerello' risotto, pan-seared langoustines, fennel gel with saffron

24€

Tagliata de boeuf « black angus » sauce peppe nero, gnocchi de semoule à la romaine

Slices of "black angus" beef, black pepper sauce, semolina gnocchi alla Romana

24€

Insalata de poulet croustillant façon « Caesar »

Caesar salad with crispy chicken

17€

Il Duomo burger "180gr" au Provola affumicata, frites

"Il Duomo" Burger (6.34 oz) with smoked Provola cheese, french fries

19,5€

Pappardelles à la crema di carciofi, fricassée de champignons, coulis d'herbes

Papardelles pastas with crema di Carciofi condiment, mushrooms fricassee, fines herbes coulis

16,5€

Dos de cabillaud au lard de Colonnata, légumes de printemps al verde et sauce basilic

Back of cod with bacon from Colonnata, spring green vegetables with basil sauce

21€

Carpaccio de bœuf "200gr", pesto de roquette à la pistache de Bronte, rucola e parmigiano, frites

Beef carpaccio (7.05 oz), arugula pesto with pistachios from Bronte in Sicily, Parmesan shavings, french fries

17€

L'Assiette Antipasti : bresaola, spianata, san danielle, fileto, légumes confits, involtini de mozzarella, cœur de sucrine et grana padano, crostinis

Antipasti: Bresaola, Spianata, San Daniele, Fileto, candied vegetables, mozzarella rolls, sucrine lettuce and Parmesan cheese, croutons

18€

Dolci

Finger au chocolat noir 64%, croustillant praliné et noisette du piemont

Dark chocolate finger, crusty praliné and hazelnuts from Piemont

10€

Tiramisù classico, cacao amer

Tiramisu "Classico", bitter cocoa

10€

Panna Cotta à la vanille bourbon, compotée d'amarena

Vanilla panna cotta, Amarena cherry compote

8.5€

Le citron italien au cœur de basilic frais, crumble pistache

The italian Lemon with a freshed basil centre, pistachio nuts crumble

11€

Trilogie de glaces ou sorbets

Ice creams or sorbets trilogy

7€

Café ou Thé gourmand : mini creme brûlée, mini panna cotta amarena, mini ganache chocolat, boule de glace

Coffee or tea with a selection of small desserts: crème brûlée, panna cotta, dark chocolate mousse, ice cream

8.5 / 9€

Formaggi

Selection de fromages italien, roquette

Assortment of Italian cheeses with arugula

7.5€

*** Tous nos plats sont fait-maison, sauf les glaces & les sorbets.

*** All our meals are homemade, except for ice cream and sorbet.