

MENUS AUX CHOIX

entrée + plat ou plat + dessert 28 €

entrée + plat + dessert 32 €

Aperitivo 14 €

Idéal à l'aperitif

Antipasti

Salade Piémontaise à la mortadelle truffée

Piedmontese salad with truffled mortadella

Bresaola des alpages, velouté de maïs au balsamique « prelibato »

Alpine bresaola, velvety corn soup with the famous white prelibato balsamic vinegar

Burratina, variation de betteraves, huile d'olive fumée

Creamy little burrata cheese, several beetroots preparations, smoked olive oil

Piatti principali

Spaghetti au guanciale, crème de panais et ail confit, noisettes du piémont

Spaghetti with guanciale : italian cured meat, parsnips cream and roasted garlic, hazelnut of Piedmonte

Risotto de potimarron « mantecare » au beurre de sauge, pleurotte à la milanese

Risotto of squash whisked with sage butter, oyster mushrooms à la milanese

Filet de bar cuit au four, minestrone de légumes racines, jus de gamberi et cédrat

Roasted fillet of bass, root-vegetables minestrone, gamba and citron concentration.

Dolci

Panna cotta au chocolat blanc, compotée de poire et amandes Tuono

Panna cotta with white chocolate, Tuono almonds from Sicily and pear compote.

Le citron italien sur un crumble aux pistaches de Bronte

Sicilian lemon with 'pistacchio verde di Bronte' crumble

Formaggi

Selection de fromages italiens, roquette

Fine Italian cheeses plate with arugula

7.5€

Tous nos plats sont faits maison, sauf les glaces & les sorbets.

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

Les prix sont nets incluant la TVA à 10 %, service compris.

Net prices inclusive of VAT at 10 % and service charge.

Certains de nos produits peuvent contenir des traces de noix, d'arachides ou de gluten. Merci de vous renseigner auprès d'un serveurur.

Some of our products may contain traces of gluten or groundnuts. Please ask a waiter for more information.

Les poids indiqués sont bruts avant cuisson.

Food weigh is measured before it is cooked.