

MENUS AUX CHOIX

entrée + plat ou plat + dessert 28 €

entrée + plat + dessert 32 €

Aperitivo 14 €

Idéal à l'aperitif

Antipasti

Salade Piemontaise à la mortadelle truffée

Salad of Piedmont with truffled mortadella

Vitello tonnato sur cœur de romaine et datterini

Vitello Tonnato, thin slices of veal with tuna sauce on romaine lettuce and datterino tomato

Burratina, nectarine et tomates anciennes

Creamy little burrata, nectarine with ancient tomatoes varieties

Piatti principali

Carpaccio de bœuf "200gr" alla trapanese, olives taggiasche et pecorino

Beef carpaccio (7.05 oz) with sicilian pesto of tomatoes and famous sicilian almonds, taggiasca olives and pecorino cheese

Filet de bar cuit au four, pois chiche de sicile et avocat servi tiède, gremolata

Fillet of bass cooked in the oven, chickpeas from Sicily and lukewarm avocado, parsley garlic and zest shavings

Paccheri di gragnano, crème légère de carciofi, copeaux de truffes d'été

Paccheri di gragnano, artichokes light cream, summer truffles chips

Dolci

Panna cotta au miel sicilien, compotée de cerise et amande

Panna cotta with sicilian honey, cherries and sicilian almonds compote

Trilogie de glaces ou sorbets sur un crumble aux pistaches de Bronte

Ice creams or sorbets trilogy with pistachios crumble from Bronte

Formaggi

Selection de fromages italiens, roquette

Fine Italian cheeses plate 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.**

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 serveur.

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.