

Antipasti

Aubergine son caviar, pesto basilic et ail fermenté €14

Choux fleur, amande et poutargue €14

Mozzarella, tomates et figues €14

Plancha de charcuterie €15

Tartare de bœuf, émulsion à la moutarde et truffe €16

Piatti

Lasagnette farcis ricotta épinards et scamorza fumè €25

Maccheroni carbonara et truffe €25

Poisson de la criée €28

Picanha, poivrons, abricots et sauce barbecue €28

Dolci €13

Tiramisu

Millefoglie mascarpone et vanille

Gelato vanille, cerises confites et pistache

Panna cotta, pistache et fruits rouges (vegan)

Sfogliatella napoletana

O babà

Sélection de fromages affinés italiens €16

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon les disponibilités du moment.

Tout est fait maison.



Menu Déjeuner

Entrée

Aubergine son caviar, pesto basilic et ail fermenté €14

Choux fleur, amande et poutargue €14

Mozzarella, tomates et figues €14

Plancha de charcuterie €15

Tartare de bœuf, émulsion à la moutarde et truffe €16

Plat

Maccheroni carbonara et truffe €25

Lasagnette farcis ricotta épinards et scamorza fumé €25

Poisson de la criée €28

Picanha, poivrons, abricots et sauce barbecue €28

Dessert €13

Tiramisu

Millefoglie mascarpone et vanille

Panna cotta, pistache et fruits rouges (vegan)

Gelato vanille, cerises confites et pistache

Sfogliatella napoletana

O babà

Sélection de fromages affinés italiens €16

entrée/plat ou plat/dessert 38€

du mardi au vendredi (hors jours fériés)

*Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des disponibilités du moment.