

### **Antipasti**

**Uovo a 64°, crema di lenticchie rosse, spugnone & valtunt 18**

*Ouf parfait, crème de lentilles rouges, morilles & valtunt*

**Lasagna...? 18**

*Lasagne... ?*

**Rombo marinato al melograno, crema di caprino & pickles di brassica 19**

*Turbot mariné, crème de chèvre & pickles de navet*

**Pesce spada scottato, spinaci & crema di patate e alghe 19**

*Espadon grillé, épinards & crème de pdt aux algues*

### **Primi**

**Calamarata, calamari, scarole & olive leccino 25**

*Calamarata, calamars, scarole & olives leccino*

**Fregola alle cozze, ceci & limone 25**

*Fregola aux moules, pois-chiches & zestes de citro,-n*

**Pici toscani, coniglio & fegatini al vin cotto 29**

*Pici au lapin & crème de foies de volaille au vin cuit de prunes*

**Risotto alla nocciola delle Langhe, tartufo & bufala affumicata 29**

*Risotto à la noisette des Langhe, truffe & mozzarella di bufala fumée*

### **Secondi**

**Polpo, cavolo cinese, peperone & cumino 30**

*Poulpe grillé, choux chinois au bbq & espuma de poivron au cumin*

**Maialino iberico, pastinaca & ravanello 30**

*Couronne de porc iberique, panais & radis*

**Chers clients,**

**Suite à la crise énergétique et afin d'éviter une augmentation de nos tarifs,  
le restaurant fermera ses portes à 23h30 jusqu'au mois de mars.**

**Merci pour votre compréhension.**



**Menu 5 portate 85**

*5 course tasting menu*

**Con abbinamento 5 degustazioni di vino 35**

*With 5 tasting wine pairing*

*Only for dinner time and max. table of 4 people*

*Last order for this menu: 20.30*

**Vini al calice**

**Bollicine e Altri**

**Prosecco** DOC Treviso «Fratelli Collavo» 2020 Veneto (Bio) 7

**Metodo classico di Vermentino** Brut « Quartomoro » 2018 Sardegna 9

**Pét./Nat. Perturbato** IGT «Filodivino» 2021 Marche (Bio) 8

**Primitivo Rosato** Tramari IGP « San Marzano » 2019 Puglia 6

**Bianchi**

**Riccio Bianco** (Chardonnay) IGT «Pietro Tauro» 2021 Puglia 5,5

**Greco bianco** IGT «Baccellieri» 2021 Calabria 6,5

**Petite Arvine** DOP «La Source » 2020 Val d'Aosta 6,9

**Malvasia** IGP «Cantine Venosa» 2021 Basilicata 6,5

**Rossi**

**Riccio Rosso** (Primitivo) IGT «Pietro Tauro» 2019 Puglia 5,5

**Pinot Nero** DOP «Isola Augusta» 2019 Friuli 6,5

**Cornalin** DOP «La Source » 2017 Val d'Aosta 7

**Nero di Troia** IGP «San Marzano» 2020 Puglia 7

*Si vous avez une quelconque allergie, n'hésitez pas à en parler au personnel à votre service*

*If you have any allergies, do not hesitate to warn the staff at your service*

