

*Entrées :*

**Cavolo cinese al bbq, chimichurri & crema al parmigiano 18**

*Choux chinois au bbq, crème de parmesan & chimichurri*

**Uovo a bassa temperatura, crema e chips di topinambour & taleggio 19**

*Oeuf parfait, crème et chips de topinambour & taleggio*

**Pesce del giorno marinato, daikon, bergamotto & arancia 21**

*Poisson du jour cru et mariné, daikon, bergamote & oranges*

**Crudo di carne, burrata & funghi 21**

*Tartare de boeuf, burrata & champignons*

---

*Plats :*

**Risotto, barbabietola, castagne & spuma di aglio affumicato 28**

*Risotto, betterave, chataîgnes & espuma d'ail fumé*

**Fusilloni, spigola, sedano rapa & limone 28**

*Fusilloni, bar, céleri-rave & zestes de citron*

**Spaghetti, seppia, spinaci & burrata 30**

*Spaghetti, seiche, épinards & burrata*

**Fregola alle cozze & 'nduja 28**

*Fregola aux moules, 'nduja calabrese & tomate*

**Tagliatelle, petza imbinada & pecorino 29**

*Tagliatelle, haché de viande mariné au vin rouge & pecorino sarde*

**Polpo, humus di carote & cavolfiore alla mostarda 35**

*Poulpe grillé, humus de carotes & choux-fleurs aux graines de moutarde*

**Guance brasate, aglio nero, purea di zucca & cavolo kale 35**

*Joues de porc braisées à l'ail noir, purée de potiron & choux kale*

***Menu dégustation 95***

***Pairing de vin +35***

*Uniquement le soir et pour toute la table (max 4 personnes)*

*Dernière commande pour ce menu : 20.30*

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

---

*Entrées :*

**Cavolo cinese al bbq, chimichurri & crema al parmigiano 18**

*Chinese cabbage grilled on bbq, parmesan cream & chimichurri*

**Uovo a bassa temperatura, crema e chips di topinambour & taleggio 19**

*Perfect egg, cream and chips of jerusalem artichokes & taleggio cheese*

**Pesce del giorno marinato, daikon, bergamotto & arancia 21**

*Fish of the day marinated, daikon, bergamot & oranges*

**Crudo di carne, burrata & funghi 21**

*Beef tartare, burrata & mushrooms*

---

*Plats :*

**Risotto, funghi & spuma di aglio affumicato 28**

*Risotto, mushrooms & foam of smoked garlic*

**Fusilloni, spigola, sedano rapa & limone 28**

*Fusilloni, seabass, celeriac cream & lemon zests*

**Spaghetti, seppia, spinaci & burrata 30**

*Spaghetti, cuttlefish, spinach & burrata*

**Fregola alle cozze & 'nduja 28**

*Fregola with mussels, 'nduja from Calabria & tomato*

**Tagliatelle, petza imbinada & pecorino 29**

*Tagliatelle with marinated meat in red wine & pecorino from Sardinia*

**Polpo, humus di carote & cavolfiore alla mostarda 35**

*Grilled octopus, humus of carrots & cawliflower with mosterd*

**Guance brasate, aglio nero, purea di zucca & cavolo kale 35**

*Pork cheeks with black garlic, pumpkin purée & kale sprout*

**5 courses tasting menu 95**

**With 5 tasting wine pairing +35**

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

*Last order for this Tasting Menu : 20.30*

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