

Entrées :

Cavolo cinese al bbq, chimichurri & burrata 18

Choux chinois au bbq, burrata & chimichurri

Uovo a bassa temperatura, crema di zucca, pane saporito & taleggio 19

Oeuf parfait, crème de potiron, graines de pain grillé & taleggio

Pesce del giorno marinato, daikon, bergamotto & arancia 21

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

Crudo di carne, crema al parmigiano & cardoncelli 21

Tartare de bavette de boeuf, crème de parmesan & champignons cardoncelli

Plats :

Risotto, barbabietola, noci & gorgonzola 28

Risotto, betterave, noix & gorgonzola

Fusilloni, spada, melanzane & pomodoro 30

Fusilloni, espadon, aubergines frites & tomate

Spaghetti, seppia, spinaci & burrata 30

Spaghetti, seiche, épinards & burrata

Fregola alle cozze, ceci & 'nduja 28

Fregola aux moules, 'nduja calabrese & crème de pois chiches

Tagliatelle, petza imbinada & pecorino 29

Tagliatelle, saucisse au fenouil marinée au vin rouge & pecorino sarde

Polpo, crema di sedano-rapa alla mostarda & radicchio grigliato 35

Poulpe grillé, crème de céleri-rave à la moutarde & radicchio grillé

Carré di maiale Duroc Dolives, purea di aglio nero & cavolo kale 35

Carré de porc Duroc Dolives, purée d'ail noir & 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, burrata & crema al parmigiano 18

Chinese cabbage grilled on bbq, burrata & chimichurri

Uovo a bassa temperatura, crema di zucca, pane saporito & taleggio 19

Perfect egg, pumpkin cream, crispy bread & taleggio cheese

Pesce del giorno marinato, daikon, bergamotto & arancia 21

Fish of the day marinated, daikon, bergamot & oranges

Crudo di carne, crema al parmigiano & funghi cardoncelli 21

Beef tartare, parmesan cream & cardoncelli mushrooms

Plats :

Risotto, barbabietola, noci & gorgonzola 28

Risotto, beetroot, hazelnuts & gorgonzola

Fusilloni, spada, melanzane fritte & pomodoro 30

Fusilloni, swordfish, fried eggplant & tomato

Spaghetti, seppia, spinaci & burrata 30

Spaghetti, cuttlefish, spinach & burrata

Fregola alle cozze, crema di ceci & 'nduja 28

Fregola with mussels, 'nduja from Calabria & chickpeas cream

Tagliatelle, petza imbinada & pecorino 29

Tagliatelle with marinated meat in red wine & pecorino from Sardinia

Polpo, crema di sedano rapa alla mostarda & radicchio grigliato 35

Grilled octopus, celeriac and mustard cream & grilled radicchio

Carré di maiale Duroc Dolives, purea di aglio nero & cavolo kale 35

Duroc Dolives rack of pork, black garlic 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

VINS DU MOIS

Vins au verre/bouteille

Bulles, rosés et sucrés

Prosecco DOC Treviso «Fratelli Collavo» 2022 Veneto (Bio) 9/42
Franciacorta (Chardo.-Pinot N.) DOCG «Marchese di Lamosa» 2018 Lombardia 14/70
Pét./Nat. Vernaccia Dosaggio Zero IGT «Podere San Cristoforo» 2021 Toscana 11/52
Metodo classico di Catarratto IGP «Alessandro Viola» 2019 Sicilia 13/65 (Nature)
Rosé di Primitivo Tramari IGP «San Marzano» 2019 Puglia 8/39
Albana Dolce DOCG «Romandiola» 2021 Emilia-Romagna 11

Blancs

Riccio Bianco (Chardonnay) IGT «Pietro Tauro» 2021 Puglia 6,5/32
Vermentino DOC «Ferruccio Deiana» 2023 Sardegna 7,5/37
Langhe Chardonnay DOC «Tenuta Cucco» 2021 Piemonte 9/45
Falanghina IGT «Polvanera» 2023 Puglia 7,5/37 (Bio)
Grillo DOC «Villa Carumè» 2023 Sicilia 8/40
Codecce IGT (Nosiola, Traminer) «Pisoni» 2021 Dolomiti 9/45 (Bio)
Donna Bianca IGP (Viognier-Catarratto) «S.Fascianella» 2023 Sicilia 7/35

Rouges

Riccio Rosso (Primitivo) IGT «Pietro Tauro» 2019 Puglia 6,5/32
Pinot Nero DOP «Isola Augusta» 2019 Friuli 8/40 (Fresco)
Cannonau Riserva DOC «Ferruccio Deiana» 2020 Sardegna 8/40
Negroamaro IGP «Feudoro» 2017 Puglia 9/45
Mongrana (Sangiovi.-sauv.-merlot) DOC «Querciabella» 2019 Toscana 9/80-Magnum
Nero d'avola/Sauvignon IGP «S.Fascianella» 2021 Sicilia 7,5/37
Morellino di Scansano (Sangiovese) DOCG «Mantellassi» 2023 Toscana 8/40 (Bio)
Amarone della Valpolicella DOCG «Lena Di Mezzo» 2018 Veneto 14/70
Rebbero DOC (Rebo) «Pisoni» 2017 Dolomiti 14/70 (Bio)