

*Entrées :*

**Parmigiana di melanzane 2.0 19**

*Aubergine, crème de parmesan, pesto, tomate, graines de pain grillé*

**Uovo 64°, orzo perlato, porri, 'nduja, pecorino 19**

*Oeuf parfait, orge perlé, poireaux à la 'nduja, pecorino sarde*

**Gambero, fave, burrata, bisque 21**

*Gambas cru et sa bisque, fèves, burrata*

**Spalla d'agnello, yogurt, zucchini a scapece 21**

*Brochette d'épaule d'agneau, sauce au yaourt, courgettes à la scapece*

---

*Plats :*

**Risotto, asparagi, mandorle, bufala 29**

*Risotto, asperges vertes, amandes toastées, mozzarella di bufala*

**Fusilloni, cozze, zafferano, alghe, burrata 30**

*Fusilloni, crème de moules au safran, algues, burrata*

**Spaghetti, seppia, piselli, bottarga 32**

*Spaghetti, seiche, crème de petits pois, poutargue*

**Fregola, petza imbinada, gorgonzola 29**

*Fregola, saucisse au fenouil marinée au vin rouge & gorgonzola*

**Polpo, patate, paprika, spinaci 35**

*Poulpe grillé, espuma de pdt au paprika fumé, épinards*

**Maiale Duroc Dolives, cavolo cinese, charmoula, ketchup di peperone 35**

*Carré de porc Duroc Dolives, choux chinois au bbq, charmoula, ketchup de poivrons*

**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*

*Starters :*

**Parmigiana di melanzane 2.0 19**

*Eggplant, pesto, parmesan cream, crispy bread*

**Uovo 64°, orzo perlato, porri, 'nduja, pecorino 19**

*Perfect egg, pearl barley, leeks with 'nduja, sardinian pecorino cheese*

**Gambero, fave, burrata, bisque 21**

*Raw prawn, bisque, fava bean cream, burrata*

**Spalla d'agnello, yogurt, zucchini a scapece 21**

*Lamb shoulder skewer, yoghurt sauce, zucchini scapece*

---

*Courses :*

**Risotto, asparagi, mandorle, bufala 29**

*Risotto, green asparagus, toasted almonds, buffalo milk mozzarella*

**Fusilloni, cozze, zafferano, alghe, burrata 30**

*Fusilloni, cream of mussels and safran, dried seaweed, burrata*

**Spaghetti, seppia, piselli, bottarga 32**

*Spaghetti, cuttlefish, peas and bottarga*

**Fregola, petza imbinada, gorgonzola 29**

*Fregola with marinated in red wine sausage, gorgonzola*

**Polpo, patate, paprika, spinaci 35**

*Grilled octopus, foam of potatoes and smoked paprika, spinach*

**Maiale Duroc Dolives, cavolo cinese, charmoula, ketchup di peperone 35**

*Duroc Dolives rack of pork, chinese cabbage on bbq, charmoula sauce, pepper ketchup*

**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*

---