

Antipasti :

Uovo a 64°, topinambour, crema al parmigiano 17

Œuf parfait, topinambour, crème de parmesan

Millefoglie di fiordilatte, melanzane alla brace, pane carasau 17

Millefeuille de fiordilatte, crème d'aubergine braisée, pain carasau

Spiedino d'agnello, sedano rapa 18

Brochette d'agneau, céleri-rave

Vitello tonnato 18

Tranches de veau poché, sauce au thon, capres et olives

Frittura di gamberi, verdure croccanti 18

Friture de gambas, légumes croquants

Primi:

Risotto ai funghi porcini, crema al tartufo 22

Risotto aux cèpes, crème de truffe

Spaghetti alla norma 19

Spaghetti, aubergines frites, tomates et ricotta salée

Orecchiette, salsiccia, cime di rapa 21

Orecchiette à la saucisse fraîche et brocolis rave

Mezzi rigatoni, guanciale, zucca, scamorza 20

Mezzi rigatoni au guanciale, potiron et scamorza

Gnocchetti sardi, cozze, patate, pecorino 20

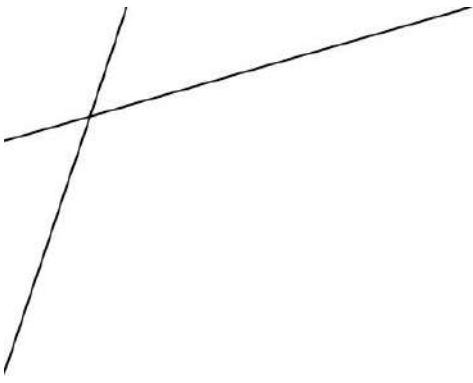
Gnocchetti sarde aux moules, pommes de terre et pecorino

Secondo :

Spigola intera, insalata di ceci, salsa alle erbe 29

Bar entier grillé, salade de pois chiches, sauce aux herbes

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



VINS DU MOIS

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

Primitivo Rosato IGP «San Marzano» 2023 Puglia 8/40

Albana Dolce DOCG «Romandiola» 2021 Emilia-Romagna 11

Blancs

Ricciobianco (Chardonnay) IGT «Pietro Tauro» 2024 Puglia 6,5/32

Soave DOC «Montesei» 2025 Veneto 8/40

Friulano DOP «Isola Augusta» 2024 Friuli 8/40

Grillo DOC «Vila Carumè» 2024 Sicilia 8/40 (Bio)

Roero Arneis DOCG «Nizza Silvano» 2025 Piemonte 8/40

Trebbiano DOP «Lunaria » 2025 Abruzzo 8/40 (Bio)

Rouges

Riccirosso (Primitivo) IGT «Pietro Tauro» 2022 Puglia 6,5/32

Pinot Nero DOC «Isola Augusta» 2025 Friuli 8/40 (Frais)

Frappato IGT «Vino Lauria» 2023 Sicilia 8/40 (Nature)

Syrah IGT «Villa Carumè» 2024 Sicilia 8/40 (Bio)

Teroldego IGT «Pisoni» 2020 Dolomiti 8/40 (Bio)

Morellino di Scansano DOCG «Mantellassi » 2025 Toscana 8/40

Torrette superiore (Petit rouge, Fumin) DOP «La source» 2017 Valle d'Aosta 10/50

Reboro IGT «Pisoni» 2020 Dolomiti 15/75

