

⚓ ANTIPASTI ⚓

SALADE CAPRESE

TOMATES ANCESTRALES, MOZZARELLA DI BUFALA & GEL DE PESTO
CAPRESE SALAD, HEIRLOOM TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA & PESTO GEL

12

SALADE CAESAR

LAITUE ROMAINE, PANCETTA, CROUTONS & PECORINO
CAESAR SALAD, ROMAINE LETTUCE, PANCETTA, CROUTONS & PECORINO

10

CALAMARS GRILLÉS

COULIS DE TOMATE ET POIVRON & RAPINIS
GRILLED CALAMARI, TOMATO AND RED PEPPER COULIS & RAPINIS

14

SARDINES AU FOUR

POIS CHICHES AU PAPRIKA FUMÉ & CRUMBLE D'OLIVES NOIRES
OVEN BAKED SARDINES, SMOKED PAPRIKA CHICKPEAS & BLACK OLIVE CRUMBLE

14

CÔTELETTES D'AGNEAU

3 COTELETTESS D'AGNEAU EN CROUTE DE PISTACHES & ÉRABLE
3 LAMB CHOPS IN MAPLE & PISTACHIO CRUST

16

CARPACCIO DE BOEUF

AÏOLI AU POIVRE BLANC, CAPRES FRITES & BOSCHETTO AUX TRUFFES EN COPEAUX
BEEF CARPACCIO, WHITE PEPPER AIOLI & TRUFFLED BOSCHETTO

15

RAVIOLIS MAISON AUX HOMARD

QUEUE DE HOMARD, BEURRE BLANC À LA VANILLE & PANCETTA
HOMEMADE RAVIOLIS WITH LOBSTER, PANCETTA BEURRE BLANC & VANILLA

16

❖ SALUMI ❖

PROSCIUTTO DI PARMA	12
SPECK	12
BRESAOLA	15
SALAMI DI GENOVA	10

❖ FORMAGGI ❖

BURRATA	15
TALEGGIO	14
MOZZARELLA DI BUFALA	15
PECORINO TOSCANA	14
BOSCHETTO AL TARTUFO	18

✧ PIZZETTE ✧

MARGHERITA

SAUCE TOMATE, FROMAGE BURRATA & BASILIC
TOMATO SAUCE, BURRATA & BASIL

12

PEPPERONI

MOZZARELLA & PISTACHES
PEPPERONI, MOZZARELLA & PISTACHIOS

10

CHAMPIGNONS

SAUVAGES SAUTÉS AU VIN, FROMAGE DE CHEVRE & ROQUETTE
SAUTÉES WILD MUSHROOMS, GOAT CHEESE & ARUGULA

14

CREVETTES

TOMATES, CORIANDRE & RICOTTA DI BUFALA
SHRIMPS, TOMATOES, CORIANDER & BUFFALO MILK RICOTTA

15

FOIE GRAS POÊLÉ

FIGUES CARAMELISÉES, MIEL AU TRUFE & ROQUETTE
PANSEARED FOIEGRAS, CARAMELISED FIGS, TRUFFLED HONEY & ARUGULA

15

COURGE MUSQUÉ

PANCETTA & BURRATA
BUTTERNUT SQUASH, PANCETTA & BURRATA

13

❄️ DOLCI ❄️

PANNA COTTA, TIRAMISU
OU GELATTO DU MOMENT

*PANNA COTTA, TIRAMISU
OR GELATTO OF THE DAY*

8