

ANTIPASTI

CAPONATA AUTOMNALE — 16
Butternut, straciatellà, graines de courge

TEMPURA DE BROCCOLETTI — 16.
Crème de taleggio, noisette

**FROMAGE DU MOMENT
& SPECK — 17**
Fromage, speck affiné

CALAMARS FRITS — 15
Mayonnaise paprika, citron

TARTARE DE BOEUF — 19
Crème aigre, gingembre confit, parmesan, roquette

ARANCINI CHAMPIGNONS DES BOIS — 18
Scamorza fumée, crème de panais;
huile de truffe, montagne de parmesan.

PASTA

*Nos pâtes fraîches sont préparées
chaque jour par notre équipe de cuisine.*

TAGLIATELLE AL RAGÙ — 22
Bœuf effiloché, haché de bœuf, soffrito, tomates

PACCHERI ALLA CARBONARA — 21
Guanciale croustillant, jaune d'œuf, pecorino romano

TAGLIATELLE AUX CÈPES — 24
Guanciale frit, straciatella

CONCHIGLIE CRÈME DE PARMESAN — 26
Joues de bœuf confites, jus corsé, cerfeuil

TRECCE CRÈME DE GORGONZOLA — 21
Coulis de figue, roquette, noix

CAMPANELLE AU RAGÙ DE CANARD — 24
Effiloché de canard, vin blanc, soffrito, tomate

PÂTES ENFANTS — 12
Toutes nos pâtes sont disponibles en version enfant

DOLCE

AFFOGATO — 10
Espresso, glace vanille, liqueur de café

TIRAMISÙ MINUTE — 12
Café, mascarpone, amaretto, savoiardi

PANNA COTTA — 12
Confiture de figue, gingembre, tuile de sésame

SABAYON GLACÉ AU BAILEYS — 12
Glace vanille, crumble cacao

CRÈME BRÛLÉE — 12
Vanille, tonka

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 12
Glace vanille, caramel beurre salé, noisettes torréfiées