

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHE DE SAISON selon les produits de saison !	12 16
BURRATA PRINTANIÈRE asperges vertes, fèves, petits pois et tomates rôties	24
LE COEUR DE CÉSAR laitue rougette, volaille jaune rôtie, oeuf cuit dur, anchois de Cantabrie, croûtons et sauce César	28
TARTARE DE THON gingembre, tarama, amandes toastées, cébettes, citron vert et jalapeños en pickles	27 35
ARANCINI AU SAFRAN, CITRON ET FIOR DI LATTE poivrons aigres doux et roquette (5 pièces)	21
LE VEAU TONNATO sauce tonnato, fleur de câpres, tomates confites, roquette	28

PLATS

L'INCONTOURNABLE TAGLIOLINI AU PESTO ❤️ crevettes sauvages rôties à l'orange et au piment d'Espelette, tartare de tomates, pignons	30
RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES FUMÉES artichauts barigoule, basilic, tomates confites et ricotta fraîche	30
TENTACULE DE POULPE RÔTIE ❤️ tomates datterino, calamaretti, pommes de terre ratte, petits pois, olives taggiasche et basilic	34
PALERON DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE gnocchi maison aux morilles et fèves fraîches	36

PIZZA

MARGHERITA sauce tomate, fior di latte, basilic frais	18
BURRATA & TOMATES DATTERINO RÔTIES ❤️ sauce tomate, basilic et pesto	23
SPIANATA PICCANTE sauce tomate et fior di latte	22
GIGI ❤️ sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes confites à la menthe et Grana Padano	23
ANCHOIS DE CANTABRIE sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, poivrons, olives taggiasche	24
PROSCIUTTO DI PARMA sauce tomate, fior di latte, burratina, tomates confites, roquette, copeaux de grana padano, huile infusée aux truffes blanches	31
SAUCISSE AUX ÉPICES ❤️ brocoletti, tomates confites, fior di latte et Grana Padano	27
ARTICHAUTS ACIDULÉS ET CHÈVRE FRAIS sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates confites, basilic et olives taggiasche	26

Et bien sûr pour accompagner nos plats avec de délicieux vins d'ici, de France et d'Italie, il suffit de tourner la page !