

Apéro

Paleta ibérica de bellota 100g 34.

avec pan con tomate à la Catalane

Cecina de boeuf Angus 26.

avec pan con tomate à la Catalane

Arancini au safran 22.

Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pces)

Calamaretti croustillants 25.

Aïoli à l'ail & Pimentón de la Vera

Entrées

Aubergines japonaises confites 26.

avec labneh, grenade, pistache, menthe & réduction d'orange

Burratina de Genève 24.

avec nectarines, pétales de tomates confites, aubergines sott'olio & huile de laurier

Caponata Gigi & Boquerones 24.

aubergines, courgettes, poivrons bicolores, câpres, olives, pignons, basilic & Espelette avec anchois marinés au vinaigre

Tartare de thon rouge Balfegó 28. / 38.

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños & tarama

Le Veau Tonnato 27.

Plats

Tagliolini pesto & crevettes 34.

Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates & pignons

Mezzo paccheri aux moules de bouchot 34.

avec citron confit, tomates, courgettes, ail, piment, persil & basilic

Tagliatelle à la langouste de Roche - demi 42. entière 56.

Tagliatelle fraîches à la langouste rôtie dans sa carapace et bisque légère

Pavé de rascasse rôti à la badiane 36.

avec pommes de terre, fenouil, jus aux poissons de Roche, rouille & tomates confites

Paleron de boeuf braisé au vin rouge 38.

avec écrasé de pommes de terre aux poireaux, ail toasté, mojo verde & Romesco

Pizzas

Notre pâte à pizza, comme notre pain, est faite tous les jours maison au levain puis reposée durant 72 heures.

Burrata & pesto 25.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties & basilic frais

Parmigiana 26.

sauce tomate, mozzarella di Bufala, aubergines confites,
tomates multicolores & basilic

Gigi 25.

sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes à la menthe
& Grana Padano

Anchois de Cantabrie 26.

sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie, câpres, poivrons
& olives taggiasche

Jamón de Teruel Reserve 30 mois 32.

sauce tomate, fior di latte, jamón de Teruel, burratina, roquette, tomates
confites, copeaux de Grana Padano, huile infusée aux truffes blanches

Marinara au thon 26.

sauce tomate, ail, piment, oignons rouges, câpres acidulées,
olives taggiasche, persil & basilic

Chèvre frais & artichauts barigoule 26.

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche, persil & basilic

Fleurs de courgette du Pays 30.

tomates San Marzano, fior di latte, fleurs farcies à la ricotta fraîche
au citron & basilic

Nous proposons des alternatives végétariennes ainsi que sans gluten sur demande, n'hésitez pas à faire appel à notre équipe !

PAIN FAIT MAISON

**Espadon (FR), Burrata (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Paleron (CH), Anchois (ESP), Cecina (ESP), Jamón (ESP), Moules (FR), Crevettes & Calamaretti (ARG), Boquerones (ESP), Thon (Pacifique), Rascasse (FR), Langoustine (Saint-Hélène, UK)*