

# LES ENTREES

## **Fior di latte tressée & figues noires de Solliès - 23.**

avec noisettes du Piémont, roquette et huile aux feuilles de figuier

## **Poulpe rôti au chimichurri & Chipotle - 27.**

avec écrasé de pommes de terre à l'ail, pommes paille et pimentón de la Vera

## **Tartare de thon rouge Balfegó - 28. / 38.**

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

## **Le Veau Tonnato - 27.**

À notre sauce



# LES PLATS

## **Côte de veau Suisse à la Milanaise (pour 2) - 86.**

avec rösti croustillant, sauce ligurienne et parmesan, salade de sucrine au citron

## **Tagliolini au ragoût de saucisse - 34.**

avec fondue de parmesan, chips d'oignon et chimichurri de roquette

## **Langouste de roche rôtie à l'ail et persil - 42.**

sur riz moelleux dans l'esprit d'une paëlla et aioli

## **Pavé de loup rôti & calamaretti poêlés - 38.**

avec tomates datterino à l'ail & piment et pommes grenailles

## **Mezzo paccheri aux gamberoni & artichauts - 38.**

crème d'artichaut barigoule, fleur d'artichaut croustillante et condiment corail



Pain fait maison

\*Poulpe (ESP), Thon (Espagne), Veau (CH) Langouste (Atlantique Sud), Gamberoni (IT) Calamaretti (ARG), Saucisse (CH) Burrata (CH), Loup (Méditerranée), Anchois (ESP), Jamón (ESP), Cecina Boeuf (ESP), Spianata (IT)

# LES PIZZAS

Notre pâte à pizza et notre pain sont faits tous les jours maison  
au levain puis reposée durant 72 heures. (Sans gluten sur demande)

## **Figues noires & Cecina de boeuf Angus - 27.**

focaccia au romarin, figues noires, Cecina de boeuf Angus  
stracciatella et roquette



## **Burrata & pesto - 25.**

sauce tomate, burrata et tomates datterino rôties

## **Parmigiana - 26.**

sauce tomate, mozzarella di Bufala, pesto,  
aubergines confites et tomates multicolores

## **Gigi - 25.**

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

## **Anchois de Cantabrie - 27.**

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

## **Jamón de Teruel Reserve 30 mois - 32.**

sauce tomate, fior di latte, jamón de Teruel, burrata, roquette,  
Grana Padano et huile infusée aux truffes blanches



## **Chèvre frais & artichauts barigoule - 26.**

sauce tomate, chèvre frais, artichauts barigoule et olives taggiasche

## **Spianata piccante & pecorino romano - 27.**

tomates San Marzano, fior di latte, spianata piccante et pecorino romano