

Les entrées



Fines tranches d'Espadon fumé, tartare de fenouil à la badiane, condiment orange, estragon et pignons **27.** ♥

Arancini au safran, citron et fior di latte / roquette / aigre doux de poivrons rouges **21.**

Burrata de Genève / tomates datterino confites à l'ail et piment / pesto et poudre d'olive **24.**

Tartare de thon rouge / gingembre et tarama / amandes toastées, cébettes et jalapeños / petite salade croquante **28.** / **38.**

Carpaccio de boeuf / jeunes pousses, noisettes et manchego / truffe d'automne (5g) **32.**

Les plats

Tagliolini au pesto / crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange / tartare de tomates et pignons **32.**

Pavé de cabillaud rôti / pommes nouvelles, concassé de tomates / moules de bouchot du Mont St-Michel, persil, cébettes et citron **34.**

«King prawn» rôti entier à l'ail et persil / tomates datterino à l'ail et piment, pommes grenailles, edamame, basilic et olives taggiasche **38.**

Polpettone de boeuf aux oignons confits / risotto acido aux truffes d'automne (6g) / chimichurri aux herbes **38.** ♥

Les pizzas

Burrata & pesto 23.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

Parmigiana 25.

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

Gigi 24.

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

Anchois de Cantabrie 25.

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

Prosciutto di Parma 32.

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

Focaccia aux figues noires et à la cecina de “Blonde de Galice” 28.

cecina légèrement fumée de “Blonde de Galice”, figues noires au vinaigre balsamique, roquette, stracciatella et manchego ❤️

Focaccia au thon mi-cuit à la flamme 29.

courgettes, tomates datterino rôties, ricotta fraîche au citron, basilic et olives taggiasche

