

Pour l'apéro

Cecina de Rubia gallega / pain cristal à la Catalane **22**.

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



Les entrées

Fines tranches d'Espadon fumé, poutargue, tomates confites, fenouil à la badiane, clémentines et pignons **27**. ♥

Velouté de potimarron à l'huile de truffes blanches / barbajuan automnal **23**.

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

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

Le Veau Tonnato **27**. ♥

Les plats

Tagliolini au pesto / crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange / tartare de tomates et pignons **34**.

Gnocchi maison aux poireaux et à l'huile de truffes blanches / noix de St-Jacques rôties au lardo di Colonnata / potimarron **38**. ♥

Tagliolini / poulpe rôti au chimichurri et sauce à l'encre / vierge de tomates **34**.

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, 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

Marinara au thon 25.

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

Chèvre frais & artichauts barigoule 25. ♥

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

