



## ENTRÉES

SALADE FRAÎCHE DE SAISON   selon les produits de saison !	12   16
BURRATINA DE GENEVE   tomates rôties au thym, pêches jaunes et sauce ligurienne	24
CAPONATA DE SICILE   légumes du soleil, pignons, anchois marinés de Cantabrie, câpres, olives taggiasche	23
TARTARE DE THON   réduction d'agrumes, tarama, cébettes et piment d'Espelette	26   34
CALAMARETTI FARCIS   concassé de tomates aux olives taggiasche et basilic, copeaux de fenouil	27
AUBERGINES JAPONAISES CONFITES ❤️   réduction d'agrumes, labneh, grenade, menthe & pistaches de Sicile	22

## PLATS

RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES FUMÉES ❤️   coulis de tomate, aubergines acidulées d'Almagro, ricotta fraîche et basilic	32
TAGLIOLINI MAISON AU PESTO   pesto maison, crevettes sauvages rôties à l'orange et au piment d'Espelette, tartare de tomates, pignons	28
GNOCCHI MAISON POULPE & CITRON CONFIT   poulpe rôti au chimichurri, origan frais, tomates confites et olives taggiasche	28
RISOTTO CARNAROLI & PAVÉ D'ESPADON   risotto Carnaroli au melon charentais, pavé d'espadon à la flamme, prosecco et lavande	33

## PIZZA

MARGHERITA   sauce tomate, fior di latte, basilic frais	17
SPIANATA PICCANTE   sauce tomate, fior di latte, spianata piccante	21
GIGI   sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes confites à la menthe	22
ANCHOIS DE CANTABRIE   sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, poivrons, olives taggiasche	24
PROSCIUTTO DI PARMA   sauce tomate, fior di latte, prosciutto di Parma, burratina, tomates confites, roquette, copeaux de grana padano, huile infusée aux truffes blanches	31
ARTICHAUTS ACIDULÉS ET CHÈVRE FRAIS   sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates confites, basilic et olives taggiasche	26
FLEUR DE COURGETTE DU PAYS ❤️   courgettes violon, stracciatella, tomates confites et basilic	27
FOCACCIA FINE AUX PÊCHES JAUNES CONFITES AU ROMARIN   prosciutto di Parma, stracciatella, roquette et pistaches de Sicile	27