

Entrées

Tarte rustique aux tomates multicolores, anchois de Cantabrie, basilic et olives taggiasche **21**.

Arancini au safran, citron et fior di latte, roquette **21**.

Poulpe rôti au chimichurri, pommes darphin, romesco, olives et tomates confites **27**.

Burrata de Genève, courgettes d'Italie confites à la menthe, fèves fraîches et vinaigrette aux tomates séchées **24**.

Tartare de thon, gingembre, tarama, cébettes et jalapeños, petite salade croquante et pain toasté **28**. / **38**.

Le Veau Tonnato **28**.

Les plats

Tagliatelle aux morilles en persillade, petits pois et réduction au vin rouge **35**.

Tagliolini maison au citron confit, calamaretti poêlés, condiment à l'encre de seiche **32**.

Ravioli maison au tourteau & crevettes sauvages, émulsion coraillée **34**.

Risotto Carnaroli au safran et citron, tartare de crevettes sauvages au piment d'Espelette, stracciatella et légumes printaniers **32**.

Les pizzas

Margherita 18.

sauce tomate, fior di latte, basilic frais

Burrata & pesto 23.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

Cime di rapa & saucisse aux épices 30.

fior di latte, cime di rapa, saucisse aux épices, tomates confites et pommes de terre

Gigi 23.

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

Anchois de Cantabrie 24.

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

Prosciutto di Parma 31.

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

Focaccia à la cecina 28.

cecina légèrement fumée de “Blonde de Galice”, roquette, stracciatella et manchego

Artichauts acidulés et chèvre frais 26.

sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates confites, basilic et olives taggiasche