

## **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*