

LES ENTREES

Fior di latte tressée & tomates multicolores en escabèche - 22.

condiment aux tomates à la provençale, sauge, croûtons à l'ail

Poulpe rôti au chimichurri & Chipotle - 27.

écrasé de pommes de terre à l'ail, pommes paille et pimentón de la Vera

Tartare de thon rouge Balfegó - 28. / 38.

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

Le Veau Tonnato - 27.

À notre sauce



LES PLATS

Risotto aux Gambero Rosso & fleur de courgette de la Ferme Cuendet - 36.

Risotto Carnaroli au citron confit et aux courgettes, condiment corail à l'estragon

Mezzo paccheri aux calamaretti - 34.

tomates datterino à l'ail et piment, olives taggiasche et basilic

Tagliolini au ragoût de saucisse - 34.

avec fondue de parmesan, chips d'oignon et chimichurri de roquette

Pavé de loup rôti & moules de Bouchot- 38.

avec nage de citron, pommes nouvelles, tomates, courgettes et basilic

Côte de veau "Simmenthal" à la Milanaise (pour 2) - 86.

avec rösti croustillant, sauce ligurienne et parmesan, salade de Sucrine au citron



Pain fait maison

*Poulpe (ESP), Thon (Pacifique), Veau (CH), Gambero rosso (IT), Calamaretti (ARG), Saucisse (CH) Burrata (CH), Loup (Méditerranée), Anchois (ESP), Jamón (ESP), Cecina (ESP), Spianata (IT)

LES PIZZAS

Notre pâte à pizza et notre pain sont faits tous les jours maison au levain puis reposée durant 72 heures. (Sans gluten sur demande)

Fleur de courgette de la Ferme Cuendet - 27.

tomates San Marzano, fior di latte, fleurs de courgettes farcies à la ricotta au citron



Burrata & pesto - 25.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties

Parmigiana - 26.

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

Gigi - 25.

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

Anchois de Cantabrie - 26.

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

Jamón de Teruel Reserve 30 mois - 32.

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

Chèvre frais & artichauts barigoule - 26.

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche



Spianata piccante & pecorino romano - 27.

tomates San Marzano, fior di latte, spianata piccante, pecorino romano