

## *Apéro*

Paleta ibérica de bellota 100g **34.**

avec pan con tomate à la Catalane

Cecina de boeuf Angus **26.**

avec pan con tomate à la Catalane

Arancini au safran **22.**

Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pces)

Calamaretti croustillants **25.**

Aïoli à l'ail & Pimentón de la Vera

## *Entrées*

Aubergines japonaises confites **26.**

avec labneh, grenade, pistache, menthe & réduction d'orange

Burratina de Genève **24.**

avec figues noires de Solliès, pétales de tomates confites, noisettes et chimichurri aux herbes

Caponata Gigi & Boquerones **24.**

aubergines, courgettes, poivrons bicolores, câpres, olives, pignons, basilic & Espelette avec anchois marinés au vinaigre

Tartare de thon rouge Balfegó **28. / 38.**

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños & tarama

Le Veau Tonnato **27.**

## *Plats*

Tagliolini pesto & crevettes **34.**

Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates & pignons

Mezzo paccheri aux moules de bouchot **34.**

avec citron confit, tomates, courgettes, ail, piment, persil & basilic

Tagliatelle à la langouste de Roche - demi **42.** entière **56.**

Tagliatelle fraîches à la langouste rôtie dans sa carapace et bisque légère

Pavé de loup rôti à la badiane **38.**

avec pommes de terre, fenouil, jus aux poissons de Roche, rouille

Paleron de boeuf braisé au vin rouge **38.**

avec écrasé de pommes de terre aux poireaux, ail toasté, mojo verde & Romesco

## Pizzas

Notre pâte à pizza, comme notre pain, est faite tous les jours maison au levain puis reposée durant 72 heures.

### Burrata & pesto 25.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties & basilic frais

### Parmigiana 26.

sauce tomate, mozzarella di Bufala, aubergines confites, tomates multicolores & basilic

### 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

### Marinara au thon 26.

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

### Chèvre frais & artichauts barigoule 26.

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

### Spianata piccante & pecorino romano 27.

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

Nous proposons des alternatives végétariennes ainsi que sans gluten sur demande, n'hésitez pas à faire appel à notre équipe !

PAIN FAIT MAISON

\*Espadon (FR), Burrata (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Anchois (ESP), Cecina (ESP), Jamón (ESP), Moules (FR), Crevettes & Calamaretti (ARG), Boquerones (ESP), Thon (Pacifique), Loup (Méditerranée), Langouste (Atlantique Sud), Spianata (IT)