LES ENTREES

Txipirones croustillants - 25.
avec aïoli à l'ail & pimentón de la Vera
- idéal à partager -

Crudo de saumon d'Ecosse aux agrumes - 27.
condiment à la moutarde et à la pomme acidulée, aneth, labneh et caviar de truite

Fior di latte tressée & tomates en escabèche de sauge et soja - 23.
avec coulis de tomate et pistaches de Sicile

Tartare de thon rouge Balfegó - 28. / 38.
avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

Le Veau Tonnato - 27.
À notre sauce

❀

LES PLATS

Paleron de boeuf braisé 12h au vin rouge - 39.
avec cremolata, coco de Paimpol aux piquillos et au jus

Tagliolini au ragoût de saucisse - 34.
avec fondue de parmesan, chips d'oignon et chimichurri de roquette

Gnocchi maison à la truffe d'automne - 42.
poireaux confits, escabèche de butternut et noisettes du Piémont

Pavé de loup rôti & calamaretti poêlés - 38.
avec tomates datterino à l'ail & piment et pommes grenailles

Mezzi paccheri aux gamberoni & artichauts - 38.
crème d'artichaut barigoule, fleur d'artichaut croustillante et condiment corail

❀

Pain fait maison
*Thon (ESP), Veau (CH), Gamberoni (IT), Txipirons (ARG), Saucisse (CH), Burrata (CH),
Loup (Méditerranée), Anchois (ESP), Jamón (ESP), Cecina Boeuf (ESP), Spianata (IT), Saumon (UK), Boeuf (CH)

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)

Cecina de boeuf Angus - 27.
sur focaccia au romarin avec oignons pissaladière,
stracciatella et roquette

Burrata & pesto - 25.
sauce tomate, burrata et tomates datterino rôties

Parmigiana - 26.
sauce tomate, mozzarella di Bufala, pesto,
aubergines confites et tomates multicolores

Gigi - 25.
sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées,
courgettes à la menthe et Grana Padano

Anchois de Cantabrie - 27.
sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie,
câpres, poivrons et olives taggiasche

Jamón de Teruel Reserve 30 mois - 32.
sauce tomate, fior di latte, jamón de Teruel, burrata, roquette,
Grana Padano et huile infusée aux truffes blanches

Chèvre frais & artichauts barigoule - 26.
sauce tomate, chèvre frais, artichauts barigoule et olives taggiasche

Spianata piccante & pecorino romano - 27.
tomates San Marzano, fior di latte, spianata piccante et pecorino romano