

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHE DE SAISON selon les produits de saison !	12 16
PIZZETTA FRITTA À LA TRUFFE NOIRE "TUBER MELANOSPORUM" stracciatella et artichauts barigoule	25
LE COEUR DE CÉSAR laitue rougette, volaille jaune rôtie, oeuf cuit dur, anchois de Cantabrie, croûtons et sauce César	28
TARTARE DE THON gingembre, tarama, amandes toastées, cébettes, citron vert et jalapeños en pickles	27 35
ARANCINI AU SAFRAN, CITRON ET FIOR DI LATTE poivrons aigres doux et roquette (5 pièces)	21
TENTACULE DE POULPE RÔTIE AU CHIMICHURRI houmous, pickles d'oignons rouges et pimentón de La Vera	28

PLATS

L'INCONTOURNABLE TAGLIOLINI AU PESTO crevettes sauvages rôties à l'orange et au piment d'Espelette, tartare de tomates, pignons	30
GNOCCHI MAISON, CALAMARETTI CROUSTILLANTS & CITRON CONFIT condiment à l'encre, piquillos et ciboulette	30
POLPETTONE DE BOEUF GLACÉ AU JUS CORSÉ ❤️ ravioli al plin aux oignons confits et parmesan, roquette et chips d'oignons	35
COQUELET RÔTI À LA DIABLE orange sanguine confite, gnocchi romaine et épinards cremolata	32

PIZZA

MARGHERITA sauce tomate, fior di latte, basilic frais	18
BURRATA & TOMATES DATTERINO RÔTIES ❤️ sauce tomate, basilic et pesto	23
SPIANATA PICCANTE sauce tomate et fior di latte	22
GIGI ❤️ sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes confites à la menthe et Grana Padano	23
ANCHOIS DE CANTABRIE sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, poivrons, olives taggiasche	24
PROSCIUTTO DI PARMA sauce tomate, fior di latte, burratina, tomates confites, roquette, copeaux de grana padano, huile infusée aux truffes blanches	31
FOCACCIA AUX OIGNONS ROUGES DE TROPEA fior di latte, cime di rapa, citron, tomates datterino rôties et scarola	23
ARTICHAUTS ACIDULÉS ET CHÈVRE FRAIS sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates confites, basilic et olives taggiasche	26