



ENTRÉES

SALADE FRAÎCHE DE SAISON selon les produits de saison !	12 16
BURRATINA DE GENEVE cime di rapa, bimi brocoli, ligurienne et poivron confit	24
CAPONATA DE SICILE légumes du soleil, pignons, anchois marinés de Cantabrie, câpres, olives taggiasche	23
TARTARE DE THON gingembre, tarama, amandes toastées, cébettes, citron vert et jalapeños en pickles	27 35
CARPACCIO DE BOEUF ❤️ tomates séchées, fleurs de câpres, parmesan, roquette et sauce ligurienne	28
CEVICHE DE POULPE oignons rouges, poivrons, mojo picón, citron vert, kikos et herbes	28 36

PLATS

CALAMARATA À LA CRÈME DE POTIMARRON condiment à la truffe, stracciatella, noisettes du Piémont, herbes fraîches	27
TAGLIOLINI MAISON AU PESTO pesto maison, crevettes sauvages rôties à l'orange et au piment d'Espelette, tartare de tomates, pignons	28
GNOCCHI MAISON CALAMARETTI & CITRON CONFIT calamaretti sautés, origan frais, tomates confites et olives taggiasche	28
POLPETTONE DE BOEUF GLACÉES AU JUS CORSÉ ❤️ ravioli al plin aux oignons confits et parmesan, roquette et chips d'oignons	35

PIZZA

MARGHERITA sauce tomate, fior di latte, basilic frais	18
SPIANATA PICCANTE sauce tomate, fior di latte, spianata piccante	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, prosciutto di Parma, burratina, tomates confites, roquette, copeaux de grana padano, huile infusée aux truffes blanches	31
ARTICHAUTS ACIDULÉS ET CHÈVRE FRAIS sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates confites, basilic et olives taggiasche	26
POTIMARRON potimarron, scamorza, tapenade aux truffes, stracciatella et herbes fraîches	27
QUATRE FROMAGES gorgonzola doux, Grana Padano, fior di latte, taleggio, origan et noix de muscade	26