

SETTEBELLO

Menu dégustation pour l'ensemble de la table
6 temps 75€

Apéritifs, à partager :

Planche de charcuterie de Tolmezzo « maison Tosoni » du Frioul, San Daniele, coppa et Sopressa	18€
Houmous maison aux tomates séchées, tahiné, basilic et pain croquant au levain	14€
Croquettes maison panées à la Spianata Calabrese, pecorino et champignons de Paris	14€
Tapenade d'olives noires maison aux pignons de pin, parmesan et basilic	12€

Entrées :

Burratina des Pouilles fumée au romarin, gaspacho de tomates, pommes gala et pousses de tournesol	16€
Poulpe caramélisé, crémeux de maïs au safran, gomasio maison et pickles d'oignons rouges	22€
Ravioles maison aux gambas, coriandre fraîche, zeste de citron et émulsion à la Sambucca	16€
Le vitello tonnato, noix de veau cuite à basse température, condiment au thon, feuille et poudre de câpre	16€
Carpaccio de bar sauvage, légumes aigres doux à la lavande, condiment passion et perles de campari	20€

Plats :

Dos de cabillaud confit, asperges vertes rôties, condiment vanille/oignons et émulsion à la fève de tonka	30€
Filet de bœuf façon tagliata di Manzo, lardo di Colonata artisanale, blettes sautées et jus réduit	40€
Tagliolini fraîches aux gambas et asperges vertes des Landes et noix torréfiées	31€
Casarecce à la saucisse fumée, sauce tomate maison, graines de fenouil et poudre d'olives noires	25€
Linguine «al dente» aux palourdes cuites minute, daterino de Sicile, ail et persil frais	26€
Rigatoni fraîches aux aubergines rôties, sauce tomate ricotta salata et émulsion à l'origan	23€
Tagliolini fraîches crème infusée aux cosses, petits pois frais, speck et chèvre frais	25€

Desserts :

Assiette de fromages affinés du moment, chutney à la rhubarbe	12€
Crémeux au citron de Sicile, gel citron vert, gressins au pavot maison et sorbet verveine	12€
Lingotto al cioccolato, insert au chocolat au lait, sel fumé, glace cacahuète et caramel laitier	13€
Le Tiramisu au café « Settebello », crème légère au mascarpone et amaretto, biscuit savoïardi maison	11€
Autour de la fraise, gel rhubarbe, sablé breton à la fleur de sel et sorbet à la grenade de Sicile	13€

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON

Pour toutes allergies, n'hésitez pas à nous consulter

Prix net et service compris



Boulangerie : « Maison Chriss » rue singer Paris XVI

Viande : Boucherie « La Nivernaise » Veau et porc français

Poisson : Poissonnerie du Dôme, rue Delambre

Primeur : Gosselin, rue de l'annonciation Paris XVI

Glacier : Artisanal « Maison Pedone »

Produits italiens : Sardis, produits artisanaux Sarde

Micro pousses : Champerché, ferme urbaine, Sartrouville

Vaisselle : Insta joo.josephine (assiettes faites main)