



Kore est un lieu dédié à la table, à la convivialité,
où le chef Daniele Giannuzzi compose une cuisine d'auteur instinctive et authentique
au rythme des saisons.

Sa femme Chiara vous accueillera et saura vous conseiller,
conduire dans un véritable parcours sensoriel.

Dans chaque plat les arômes et les saveurs de produits minutieusement sélectionnés.
Une cuisine italienne moderne mais qui raconte des souvenirs et des expériences.

"Voyagez avec nous, voyagez avec Kore"

Horaires

*Le jour de 12:00 à 15:30
(dernière commande à 13h30)*

*Le soir de 19h00 à 23:30
(dernière commande à 21h30)*



MENU MANO LIBERA

LIBERTÉ ET IMAGINATION

**Le Chef prépare un “Menu Surprise”,
sur mesure et selon son inspiration avec ses meilleurs produits.**

(*Les menus sont servis sur l’ensemble de la table*)

La seule chose que vous devez faire est de communiquer
les éventuelles intolérances et les allergies...
et ensuite vous faire accompagner dans un voyage.

Menu “Mano Libera Ade” en 3 temps (49.)

(1 entrée, 1 pâtes, 1 plat)

Menu “Mano Libera Deme ” en 5 temps (85.)

(1 entrée, 2 pâtes, 1 plat, 1 dessert)

Menu “Mano Libera Kore” en 7 temps (120.)

(2 entrée, 2 pâtes, 2 plat, 1 dessert)

Business Lunch

À Midi

(29.)

Entrée et Plat du jour
(Lun-Mar-Ven)

Amore per la Pasta

Menu Pates

(Ce menu est servi sur l'ensemble de la table)
(85.)

Tortellini “in brodo”, bouillon de chapon avec ses petites boulettes,
parmesan “Vacche Rosse” 36 mois
(1-3-7)

Fusilloni frais avec sauce de rascasse, pleurotes, tomates semi-séchées
et shiso
(1-3-4-12)

“Cacio e Pepe”
Spaghettoni à la chitarra, pecorino, poivre et truffe noire
(1-3-7)

Tagliatelle aux œufs avec ragù de chevreuil, essence de ’nduja et crumble d'oignons
(1-3-7)

Per Cominciare

Œuf parfait 62°, déclinaison de potiron, siphon de “Dolce Latte” (1-3-7)	23.
Velouté de poireaux, lait de coco et citronnelle, gambas et champignons Shiitake au wok, brunoise d’ananas épicé (1-2-4-7)	27.
Pluma ibérique CBT de bellota marinée teriyaki, giardiniera de légumes de saison, poire nashi au poivre (1-6-12)	29.
Pizzetta blanche, scamorza fumée, piments verts de Padrón et maquereau (1-4-7)	16
Pomme de terre Charlotte, truite marinée, crème acidulée et caviar “Sturia” (1-3-4-7)	26

Primi de Kore

“Cacio e Pepe”

Spaghettoni à la chitarra, pecorino et poivre

27.

(1-3-7)

supp. Truffe Noire Melanosporum +22 euro

Fusilloni frais avec sauce de rascasse, pleurotes, tomates semi-séchées et shiso

29.

(1-3-4-12)

Linguine Mancini au safran et anchois, dressing de raisins secs

30.

et pignons de pin, panko au citron

(1-3-4-8)

Tortellini “in brodo”, bouillon de chapon avec ses petites boulettes,

31.

parmesan “Vacche Rosse” 36 mois

(1-3-7)

Tagliatelle aux œufs avec ragù de chevreuil, essence de ’nduja et crumble d’oignons

32.

(1-3-7)

Risotto Acquerello, radicchio travigiano braisé au vin rouge Merlot,

34

ragù de champignons, taleggio et noisettes

(1-7-8-12)

Un passo dopo

- | | |
|--|-----|
| Morue noire de Norvège marinée au Aka Miso, crème de panais et pomme, épinards et poutargue
(1-3-4-7) | 48. |
| Cuisse de canard confit, marsala et orange, patates douces épicées, pack choi rôtis ail, huile et piment
(1-7-12) | 45. |
| Tournedos de bœuf “Rossini”, pain brioché, foie gras poêlé, truffe noire, fond au Porto
(1-3-7-12) | 56. |

Dolce Fermata

Tiramisu' de la Tradition (1-3-5-7-8-12)	13.
Poire au Barbera, fondue de chocolat Valrhona, glace au nougat (1-7-8-12)	16.
Crème brûlée, potimarron et châtaignes (1-3-7-8)	15.
C'est Noël... Zabaione au marsala et panettone classique (1-3-7-8-12)	17
Sélection de fromages italiens et français	24.

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits de base de ces céréales Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	1
CRUSTACÉS et produits de base de crustacés	2
ŒUFS et produits de base d'œufs	3
POISSONS et produits de base de poissons	4
ARACHIDE et produits de base d'arachides	5
SOJA et produits de base de soja	6
LAIT et produits de base de lait LACTOSE	7
FRUITS À COQUE et produits de base de ces fruits Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland	8
CÉLERI et produits de base de céleri	9
MOUTARDE et produits de base de moutarde	10
GRAINES DE SÉSAME et produits de base de sésame	11
ANHYDRIDE SULFUREUX, SULFITES en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	12
LUPIN et produits de base de lupin	13
MOLLUSQUES et produits de base de mollusques	14