



Kore est un lieu dédié au goût, à la convivialité et au plaisir du partage.

Le chef Daniele Giannuzzi signe une cuisine d'auteur instinctive et élégante,
guidée par les saisons et une sélection rigoureuse des meilleurs produits.

Chiara vous accueille et vous accompagne dans un véritable parcours sensoriel,
fait de saveurs, de parfums et d'émotions.

Chaque assiette raconte une histoire, un souvenir, un voyage.
Une cuisine italienne contemporaine, entre mémoire et créativité.

Voyagez avec nous.

Voyagez avec Kore.

Horaires

Déjeuner

12h00 — 15h30

Dernière commande à 13h30

Dîner

19h00 — 23h30

Dernière commande à 21h30

Menu Mano Libera

Menu Surprise

Le chef imagine pour vous un menu
créé selon son inspiration et les meilleurs produits du moment.

Nous vous invitons à nous communiquer
vos éventuelles **intolérances, allergies ou restrictions alimentaires**.

Puis, laissez-vous guider dans un véritable voyage de saveurs.

Les menus Mano Libera sont servis pour l'ensemble de la table.

L'ensemble des convives est invité à choisir le même menu en 3, 5 ou 7 temps.

Menu “Mano Libera Ade” en 3 temps (entrée, pâtes, plat)	49.
---	-----

Menu “Mano Libera Deme ” en 5 temps (1 entrée, 2 pâtes, 1 plat, 1 dessert)	88.
--	-----

Menu “Mano Libera Kore” en 7 temps (2 entrée, 2 pâtes, 2 plat, 1 dessert)	120.
---	------

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.

Fregola sarde et homard

Bouillon de crustacés au galanga, pomme, daikon et katsuobushi

1,2,4

Fusilloni à l'amatriciana de mer

Tomates cerises jaunes, lotte et guanciale de Norcia

1,3,7

Mafaldine « Mare e Monti »

Crème légère de cèpes, courge, gambas et estragon

1,7

Casoncelli à la plancha

Ragoût de sanglier, écume de châtaigne et poire Nashi marinée

1,2,3,7

Per Cominciare

Fregola sarde et homard	32.
Bouillon de crustacés au galanga, pomme, daikon et katsuobushi	
1,2,4	
Ris de veau au miso rouge	28.
Compotée d'oignon et radicchio trevigiano, raisin blanc et noisettes torréfiées	
1,5,6,8,12	
Pizzetta croustillante	19.
Mousse de chèvre, speck de canard «Kore» et mandarine épicée	
1,7	
Tataki de bœuf	29.
Ponzu à la pomme grenade, déclinaison de betterave, taleggio persillé et sarrasin	
1,5,6,7	

Primi de Kore

Spaghettone alla chitarra "Cacio e Pepe"	"Notre Signature"	27.
Pecorino et poivre		
1,3,7		
Supplément + 18 € : citron brûlé et caviar		
Fusilloni à l'amatriciana de mer		32.
Tomates cerises jaunes, lotte et guanciale de Norcia		
1,3,7		
Casoncelli à la plancha		34.
Ragoût de sanglier, écume de châtaigne et poire Nashi marinée		
1,2,3,7		
Mafaldine « Mare e Monti »		36.
Crème légère de cèpes, courge, gambas et estragon		
1,4,7		
Risotto Acquerello au Safran		42.
parmigiano 36 mois, moelle de boeuf et or 12 carats		
1,7		

Un passo dopo

Cacciucco

54.

Soupe de mer, cabillaud, rouget, langoustines, calamars, épinards et pain brioche à l'ail

1,2,4,14

Milanese de porc ibérique

38.

Coing, cavolo nero et moutarde de Dijon

1,3,5,7,10

Filet de cerf

52.

Céleri-rave, girolles, cacao amer et jus au genièvre

1,7,12

Dolce Fermata

Tiramisù

1,3,5,7,8,12

13.

Sabayon Tradition

Minimum 2 personnes

1,3,12

14. p.p.

Financier à la mirabelle

Ricotta, sorbet et liqueur à la mirabelle

1,3,7,8,12

16..

Chocolat Valrhona Guanaja 70 %

noisette, potiron et orange

1,3,7,8

16.

Sélection de fromages affinés

24.

1 – Céréales contenant du gluten

(blé, épeautre, blé de Khorasan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

2 – Crustacés

et produits à base de crustacés

3 – Œufs

et produits à base d'œufs

4 – Poissons

et produits à base de poissons

5 – Arachides

et produits à base d'arachides

6 – Soja

et produits à base de soja

7 – Lait

et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 – Fruits à coque

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits

9 – Céleri

et produits à base de céleri

10 – Moutarde

et produits à base de moutarde

11 – Graines de sésame

et produits à base de graines de sésame

12 – Anhydride sulfureux et sulfites

en concentrations de plus de **10 mg/kg ou 10 mg/litre**, exprimées en SO₂ total

13 – Lupin

et produits à base de lupin

14 – Mollusques