

ANTIPASTI

Homard bleu / agrumi / bergamotto	80 €
Saint-Jacques / jus de pomme verte / caviar Oscietra / huile au persil	80 €
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni	50 €
Truffes noires / insalatina d'inverno / cardi / scaglie di parmigiano	80 €

PASTE

Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano	44 €
Linguine / sardine marinate / olio di oliva al limone	52 €
Cappelletti de Saint-Jacques / burro allo zenzero	60 €
Bottoni di grano arso / coniglio / maggiorana / acciuga	54 €
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodorini di Corbara	49 €
Risotto mantecato / vino rosso / radicchio / caprino affumicato	44 €

Menu 4 plats à 140 €

*Menu à la carte minimum 2 plats
(entrée et suite)*

Truffes noires en supplément à 20 €

PESCE E CARNE

Lotte / lievito di birra / vongole / limone salato	75 €
Sole / tartufo nero / salsa mugnaia	75 €
Entrecôte di Fassona / cavolo verza / béarnaise	79 €
Riz de veau / vermouth / zucca	75 €
Pigeon / potage di cicoria / pinoli	75 €

DOLCI

Clémentine / mousse formaggio bianco/ sorbetto / huile d'olive / poivre Timut	25 €
Cioccolato / gelato mandorla / frutto passione	25 €
Soufflé liquirizia / gelato vaniglia	25 €
Babà / amarene / zabaione	25 €
Selezione di formaggi italiani	25 €

Les desserts

sont à commander au début du repas

Les fromages en supplément menu à 25 €

Nos menus sont proposés par table complète

DEGUSTAZIONE

Truffes noires / insalatina d'inverno /
cardi / scaglie di parmigiano

Homard bleu / agrumi / bergamotto

Lotte / lievito di birra / vongole /
limone salato

Linguine / sardine marinate /
olio di olive al limone

Bottoni di grano arso / coniglio /
maggiorana / acciuga

Pigeon / potage di cicoria / pinoli

∞

Assoluto di cipolla / zafferano...

∞

Gelato al capperi / caviar Oscietra

∞

Clémentine / mousse formaggio bianco /
sorbetto / huile d'olive / poivre Timut

175 €

Accord mets et vins - 4 verres 70 €
Accord mets sans alcool - 4 verres 40 €

DEGUSTAZIONE DI PASTE

Insalata di spaghetti / caviale

Linguine / sardines marinate /
olio di oliva al limone

Cappelletti de Saint-Jacques /
burro allo zenzero

Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano

Bottoni di grano arso / coniglio /
maggiorana / acciuga

Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala /
pomodoro di Corbara

∞

Clémentine / mousse formaggio bianco /
sorbetto / huile d'olive / poivre Timut

ou

Cioccolato / gelato mandorla /
frutto passione

145 €

*Nous vous proposons également
un repas d'affaires en 4 services
(disponible uniquement à midi) à 70 €*