

# ANTIPASTI

## VITELLO TONNATO 19€

Tranches de veau cuit à basse température, sauce au thon, câpres et anchois

## BURRATA CON SALMONE, MELOGRANO E NOCCIOLE 20€

Burrata des Pouilles, saumon fumé, grenade et noisettes torréfiées

## CALAMARETTI FRITTI 19€

Petits calamars frits et sauce tartare maison

## CULATTA E PARMIGIANO REGGIANO 19€

Noix de jambon de Parme et parmesan reggiano 20 mois

## CARPACCIO DI MANZO CON BARBABIETOLA E MELE 19€

Carpaccio de boeuf, salade de betterave et pommes au balsamique blanc,  
roquette et parmesan



# PASTA

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25€

Spaghetti napolitain, vongole verace, ail, persil plat, vin blanc et huile d'olive

## PACCHERI AL RAGÙ 21€

Paccheri, ragout de veau coupé au couteau (contient de la pancetta (porc))

## RIGATONI ALL'AMATRICIANA 21€

Rigatoni, sauce tomate, piment, guanciale et pecorino romain

## RISOTTO CON ZUCCHINE E LIMONE 22€

Risotto aux courgette, citron de Sicile et chapelure aux herbes (mollica atturata)

## FUSILLONI GAMBERI, BURRATA E PISTACCHIO 23€

Fusilloni, scampis, tomates cerises, burrata et pistaches concassées



# PLATS

## SCALOPPINA ALLA MILANESE 25€

Escalope de veau à la milanaise, rôtie à la poêle, salade de roquette et parmesan

## OSSO BUCO ALLA MILANESE 29€

L'incontournable osso buco de veau mijoté, comme à Milan

## TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS 35€

Tagliata de boeuf black angus d'Uruguay nourri aux grains (300gr) Viande persillée. Salade de roquette et parmesan

## AGNELLO CON PATATA DOLCE E MELE COTOGNE 28,5€

Agneau basse température, mousseline de patate douce, gel de coing, jeunes légumes rôtis, jus réduit

## PESCE CON RAGÙ DI LENTICCHIE E SALSA CROSTACEI 28,5€

Poisson du jour, ragout de lentilles aux légumes, émulsion aux crustacés



# DESSERTS

## TIRAMISÙ CLASSICO 10€

Tiramisù classique au café Illy et amaretto

## CRÈME BRULÉE ALL'ARANCIA 10€

Crème brulée à l'orange et à la vanille

## PANNA COTTA AI FRUTTI ESOTICI 10€

Panna cotta à la vanille, coulis passion/mangue, tartare d'ananas à la vanille et citron vert, crumble d'amande

## GELATI E SORBETTI 10€

Glaces et sorbets fait maison, servis avec crème montée à la vanille, demandez nos parfums!

## FORMAGGIO AL TARTUFO 12€

Fromage crémeux de Lombardie à la truffe. Accompagné de ses garnitures.



# SUGGESTIONS

BRESAOLA DI BLACK ANGUS CON MASCARPONE AL TARTUFO 20€

Bresaola de boeuf Black Angus, mascarpone à la truffe, roquette

RAVIOLI AGLI ASPARAGI, GUANCIALE E PECORINO 24€

Ravioli farcis aux asperges, guanciale et pecorino romano

ENTRECOTE DI VITELLO CON PURE DI CARCIOFI E VERDURINE 26€

Entrecôte de veau basse température, mousseline d'artichaut, jeunes légumes et jus réduit

TARTELETTE AL CIOCCOLATO 12€

Tartelette au chocolat, mousse chocolat, espuma chocolat blanc, crumble cacao et sorbet fruit rouge tourné minute

# MENU

Composez votre menu parmi nos suggestions ci-dessus:

3 services - 45€ - entrée / plat ou pâtes / dessert

4 services - 51€ - entrée / pâtes / plat / dessert

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE ET SERVI UNIQUEMENT EN SOIRÉE