

Suggestions

Menu pour l'ensemble de la table.

Composez votre menu du marché parmi nos suggestions:

3 services - 35€ - entrée (antipasti ou pâtes) / plat / dessert

4 services - 40€ - antipasti / pâtes / plat / dessert (uniquement en soirée)

Entrée

Salade de poulpe, pomme de terre et olive taggiasche, gel de poivron légèrement fumé	16
Carpaccio de contre filet de boeuf belge, champignons marinés, roquette et parmigiano reggiano d.o.p.	15

Pâtes

Gnocchi di patate alla Sorrentina coulis de tomate, mozzarella de bufflone d.o.p., basilic	16/18
Raviolis plin au lapin et romarin, jus de lapin à la sauge, lard de Colonnata	18/20

Plats

Epaule d'agneau ibérique confite, mousseline de topinambour, petits oignons caramélisés et jus réduit	26
Dos de skrei, mousseline d'artichaut, mollica di pane et jus de crustacés	26

Desserts

Panna cotta infusée au basilic, coulis de mandarine de Sicile	8
Crumble d'amande, compotée de fruits rouges et crème glacée au lait tournée minute	8
L'assiette de fromages, marmelade maison de tomates vertes du jardin de la Fouarge supplément en formule menu + 4€	10

Casa fondata nel 1980 dalla famiglia Di Salvo

piccolomondo

RISTORANTE

ENOTECA