
Menu

50€/pers : une entrée, un plat & le dessert du jour

75€/pers : Menu + une coupe de Prosecco, deux verres de vin & 1/2 bouteille d'eau

Il est possible de choisir un plat sans prendre le menu

Entrée

Burrata des Pouilles doc sur un carpaccio de Bresaola, tomates cerises, marinée à l'huile d'olive de Muraglia

Tartare de bœuf Fassona, pignon de pin, tomates séchées, aromatisé au poivre Timut et sel de Sicile, accompagné de stracciatella

Risotto aux écrevisses parfumé à la gremolata

Scampis enrobés de Jambon de Parme 30mois déglacés au vin blanc grillo parfumés à la sauge du jardin

Tagliolini à la truffe noire, dans sa roue de Parmigiano Reggiano 24 mois

Schiaffoni farcis aux scampis parfumés au citron

Plats

Tagliata de Bœuf Fassona Piemontese, sauce au vinaigre balsamique 8ans d'âge, croquant de roquette, copeaux parmigiano Reggiano 36 mois, accompagnée de pommes terre rissolées 28€

Côte de porc ibérique cuite à basse température sur une purée de pomme de terre, sauce aux morilles 26€

Filet de poulet fermier cuit à basse température, sauce tomate, olives taggiasche, câpres, céleri accompagnée de frites de polenta 24€

Saumon label rouge sur un lit de courgette, enrobé de pistache de Sicile, sauce au parmesan Reggiano 25€

Tagliolini a la truffe noire, dans sa roue de Parmigiano Reggiano 24 mois 25€

Schiaffoni farcis aux scampis parfumés au citron 25€

Dessert du jour
