

## "ANTIPASTIS"

### ENTRÉES

Calamari fritti, aïoli de laitue et herbes fraîches / 14€

Crostini au lard de Colonnata et truffe / 17€

Vitello Tonnato / 17€

Filet de veau agrémenté d'une sauce crémeuse au Thon et câpres

Tomates confites, espuma de Burrata a la Truffe et granite de basilic / 18€

Focaccia, mozzarella crémeuse, truffe melanosporum et huile de truffe

Planche de charcuterie Italienne, chiacchiere salate / 19€

Prosciutto San Danielle 22mois, Culatello di Zibello, saucisson de montagne

## "RISOTTI E PASTA"

### RISOTTOS ET PÂTES

Trofie al pesto de Genes / 24€

Raviole de champignons a la truffe, consommé de shitaké a la truffe / 28€

Risotto de homard et sa bisque / 32€

## "PIATTI"

### PLATS

Parmigiane Di Melanzane / 22€

Aubergines frites, mozzarella, sauce tomates et parmesan

Tagliatelle de calamari, crème de lard de Guanciaie / 24€

Agneau confit 8h, fricassée de champignons, salade d'herbes fraîches, jus et Gremolata / 28€

## "DOLCI"

### DESSERTS

Le traditionnel Tiramisu au café / 12€

Dessert du jour / 12€

Sorbet du moment / 12€



## **"ANTIPASTIS"**

*STARTERS*

**Fried calamari, lettuce and fresh herb aioli / 14€**

**Crostini with Lardo di Colonnata and truffle / 17€**

**Vitello Tonnato / 17€**

Veal tenderloin with a creamy tuna and caper sauce

**Confit tomatoes, burrata and truffle espuma and a basil granita / 18€**

Focaccia, creamy mozzarella, black truffle and truffle oil

**Italian charcuterie platter, chiacchiere salate / 19€**

Prosciutto San Danielle 22 months, Culatello di Zibello, mountain sausage

## **"RISOTTI E PASTA"**

*RISOTTO AND PASTA*

**Trofie al pesto alla Genovese / 24€**

**Mushroom and truffle ravioli with shiitake and truffle consommé / 28€**

**Lobster risotto with bisque / 32€**

## **"PIATTI"**

*MAIN COURSES*

**Parmigiane Di Melanzane / 22€**

Fried aubergine, mozzarella, tomato sauce and parmesan

**Tagliatelle with calamari and Guanciale cream / 24€**

**8-hour lamb, mushroom fricassee, fresh herb salad, lamb jus and gremolata / 28€**

## **"DOLCI"**

*DESSERTS*

**The traditional coffee tiramisu / 12€**

**Dessert of the day / 12€**

**Today's sorbet / 12€**

## "ANTIPASTIS"

### ЗАКУСКИ

Жареный кальмар, айоли с латуком и зелень / 14€

Кростини с салом Лардо ди Колонната и трюфелем / 17€

Вителло тоннато / 17€

Филе телятины со сливочным соусом из тунца и каперсов

Вяленые помидоры, легкий мусс из сыра буррата с трюфелем и гранита с базиликом / 18€

Фокачча, сливочная моцарелла, трюфель черный и трюфельное масло

Итальянская мясная доска, соленый хворост / 19€

Прошутто Сан-Даниеле с выдержкой 22 месяца, ветчина Кулателло-ди-дзибелло, сыровяленая колбаса «saucisson de montagne»

## "RISOTTI E PASTA"

### РИЗОТТО И ПАСТА

Генуэзский соус песто / 24€

Равиоли с шампиньонами и трюфелем, консоме из шиитаке и трюфеля / 28€

Ризотто с лобстером и бульоном / 32€

## "PIATTI"

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пармиджана из баклажанов / 22€

Жареные баклажаны, моцарелла, томатный соус и пармезан

Тальятелле с кальмарами, крем-сало из свиных щечек / 24€

Конфи из баранины, томленное 8 часов, фрикасе с грибами, салат из свежей зелени, подлива и гремолата / 28€

## "DOLCI"

### ДЕСЕРТЫ

Классический кофейный Тирамису / 12€

Десерт дня / 12€

Сорбет из налия / 12€