

CARTA DEI PIATTI

ANTIPASTI

BRUSCHETTA  	75
Pain grillé, ricotta, tomates confites, servi avec des arancini <i>Grilled bread, ricotta, confit tomatoes, served with arancini</i>	
CARPACCIO DI RANA PESCATRICE 	130
Fines tranches de lotte marinées au citron et leur tuile noire, mousse d'avocat, jeunes pousses <i>Thinly sliced monkfish marinated in lemon, black tuile, avocado mousse, baby greens</i>	
CREMA DI SEDANO RAPA  	150
Crèmeux velouté de céleri rave, œuf mollet, truffe <i>Creamy celeriac velouté, soft-boiled egg, truffle</i>	
CARPACCIO DI BRESAOLA E RUCOLA  	140
Bresaola, roquette, parmesan et pistaches <i>Bresaola, arugula, parmesan and pistachios</i>	
BURRATA  	165
Burrata, tomates cerises bicolores, crème de basilic, chutney de tomates <i>Burrata, two-colored cherry tomatoes, basil cream, tomato chutney</i>	
VITELLO TONNATO 	150
Fines tranches de bœuf, sauce au thon, câpres en baies <i>Thinly sliced veal, tuna sauce, caper berries</i>	
POLPO ALLA GRIGLIA CON PEPERONATA 	140
Poulpe grillé, sauce peperonata, endives <i>Grilled octopus, peperonata sauce, endives</i>	
SELEZIONE DI ANTIPASTI  	160
Burattina, légumes grillés, anchois marinés <i>Burratina, grilled vegetables, marinated anchovies</i>	
PARMIGIANA  	90
Aubergines au four, sauce tomate, mozzarella <i>Baked eggplant, tomato sauce, mozzarella</i>	
INSALATA DI MARE 	160
Fruits de mer, pommes de terre, haricots verts, suprêmes de pamplemousse <i>Seafood, potatoes, green beans, grapefruit segments</i>	

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI  	140
Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge <i>Ricotta and spinach stuffed ravioli, butter and sage</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	150
La véritable recette de pâtes à la bolognaise <i>The authentic Bolognese pasta recipe</i>	
GNOCCHI AL TARTUFO E PARMIGIANO REGGIANO  	140
Gnocchi, crème de truffe, parmesan, amandes grillées <i>Gnocchi, truffle cream, parmesan, toasted almonds</i>	
RISOTTO AI FUNGHI  	150
Riz Carnaroli crémeux, sélection de champignons <i>Creamy Carnaroli rice, selection of mushrooms</i>	
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE 	180
Spaghetti à l'ail, palourdes <i>Garlic spaghetti with clams</i>	
RIGATONI ALLA NORMA  	140
Rigatoni, sauce tomate, aubergines, ricotta salée <i>Rigatoni, tomato sauce, eggplant, salted ricotta</i>	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 	195
Linguine, fruits de mer, tomates cerises, bisque <i>Linguine, seafood, cherry tomatoes, bisque</i>	
GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI  	140
Gnocchi, gorgonzola, noix grillées <i>Gnocchi, gorgonzola, toasted walnuts</i>	
TAGLIOLINI CACIO E PEPE  	140
Tagliolini crémeuses au fromage <i>Creamy tagliolini with cheese</i>	
RIGATONI ZUCCHINE E GAMBERI 	180
Crème de courgettes, crevettes et basilic frais <i>Zucchini cream, shrimp and fresh basil</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU DI POLPO 	160
Ragout de poulpe, tomates cerises et basilic <i>Octopus ragout, cherry tomatoes and basil</i>	

SECONDI PIATTI

SUPREMA DI POLLO AI FUNGHI E SCAMORZA Ⓛ	180
Suprême de poulet, Scamorza fumée, purée de carottes rôties, jus de romarin <i>Chicken supreme, smoked Scamorza, roasted carrot purée, rosemary juice</i>	
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA ROMANA	250
Côtelettes d'agneau, caviar d'aubergine, polenta croustillante <i>Lamb chops, eggplant caviar, crispy polenta</i>	
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA Ⓛ	250
Filet de bœuf, sauce gorgonzola, pommes de terre rôties <i>Beef filet, gorgonzola sauce, roasted potatoes</i>	
COTOLETTA ALLA MILANESE Ⓛ	450
(pour 2 personnes, servie avec 3 garnitures au choix / for 2 people, served with 3 side dishes of your choice) Fine côte de bœuf panée, choix de 3 garnitures <i>Breaded beef chop, served with 3 side dishes of your choice</i>	
OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE ⓕ	220
Ossobuco de lotte, bisque au safran, polenta <i>Monkfish ossobuco, saffron bisque, polenta</i>	
SALMONE A BASSA TEMPERATURA ⓕ	230
Saumon cuit à basse température, piment d'Espelette, riz sauvage aux carottes glacées, sauce orange <i>Slow-cooked salmon, Espelette pepper, wild rice with glazed carrots, orange sauce</i>	
FILETTO DI BRANZINO ⓕ	220
Filet de bar poêlé, caponata sicilienne <i>Pan-seared sea bass fillet, Sicilian caponata</i>	
PESCATO DEL GIORNO ⓕ	600
(selon arrivage – env. 1,2 kg pour 2 personnes – 25 minutes d'attente, 2 garnitures au choix / <i>subject to availability – approx. 1.2 kg for 2 people – 25 minutes wait time, 2 sides of choice</i>) Cuit en croûte de sel, et servi avec salade fraîche <i>Baked in a salt crust, served with fresh salad</i>	

CONTORNI

Polenta	30	Pasta fresca al burro Ⓛ	30
		Pâtes fraîches au beurre / <i>Fresh pasta with butter</i>	
Patate novelle	30	Insalata verde	30
Pommes de terres grenaille / <i>Baby potatoes</i>		Salade verte / <i>Green salad</i>	

PIZZE

MARGHERITA  	90
Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	
DIAVOLA 	130
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, parmesan <i>Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, parmesan</i>	
PARMIGIANA  	110
Sauce tomate, aubergine frite, mozzarella, parmesan <i>Tomato sauce, deep-fried eggplant, mozzarella, parmesan</i>	
MARINARA 	110
Sauce tomate, anchois, ail <i>Tomato sauce, anchovies, garlic</i>	
FRANTOIO  	130
Sauce tomate, thon, mozzarella, tapenade d'olives noires, tomates cerises, poivron <i>Tomato sauce, tuna, mozzarella, black olives tapenade, cherry tomatoes, bell pepper</i>	
ALLO SCOGLIO  	180
Sauce tomate, fruits de mer <i>Tomato sauce, seafood</i>	
POLPO  	150
Tomates cerises, poulpe, crème de parmesan, olives taggiasche, mozzarella, roquette <i>Cherry tomatoes, octopus, parmesan cream, Taggiasca olives, mozzarella, arugula</i>	
QUATTRO FORMAGGI  	140
Mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesan, noix <i>Mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesan, walnut</i>	
CARPACCIO 	190
Mozzarella, carpaccio de bœuf, truffe, parmesan, burrata, roquette <i>Mozzarella, thinly sliced beef, truffle, parmesan, burrata, arugula</i>	
CARBONARA 	180
Bacon de canard, sauce carbonara, crème de parmesan, mozzarella, stracciatella, copeaux de parmesan <i>Duck bacon, carbonara sauce, parmesan cream, mozzarella, stracciatella cheese, parmesan shavings</i>	

MENU BAMBINI

A SCELTA / Au choix / Choice of:

120

NUGGET DI POLLO FATTO IN CASA

Nugget de poulet maison

Homemade chicken nugget

O / ou / or

LINGUINE AL RAGÙ [Ⓛ]

Linguine bolognaise

Linguine with bolognese sauce

O / ou / or

BABY PIZZA MARGHERITA ^{VEGETARIAN} [Ⓛ]

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

GELATO [Ⓛ] O SORBETTO

2 boules de glace ou sorbet

2 scoops of ice cream or sorbet

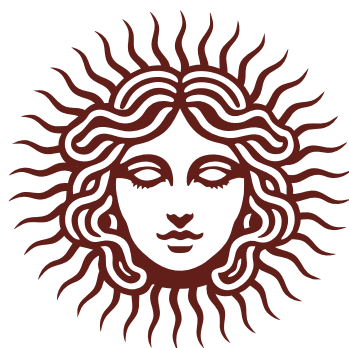
ACQUA O BIBITA

Eau ou soda

Water or soft drink

DOLCI

CAFFÈ O TÈ GOURMET Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	100
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA Assiette de fruits découpés <i>Fresh fruit platter</i>	100
FONDENTE AL CIOCCOLATO, GELATO AL PISTACCHIO Ⓛ Ⓝ Fondant au chocolat, glace à la pistache <i>Chocolate fondant, pistachio ice cream</i>	100
TIRAMISÙ TRADIZIONALE Ⓛ Tiramisu traditionnel <i>Traditional tiramisu</i>	100
BABA AL RHUM Baba au rhum <i>Rum baba</i>	100
PAVLOVA AI FRUTTI DI STAGIONE, GELATO ALLA VANIGLIA Ⓛ Pavlova aux fruits de saison, glace à la vanille <i>Pavlova with seasonal fruit, vanilla ice cream</i>	100
IL LIMONE Ⓛ Ⓝ Le citron en trompe-l'œil <i>The lemon in trompe-l'œil style</i>	100
GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI Ⓛ Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	100



MEDUSA