

LE STAGIONI

Antipasti

Seriole marinée betterave fumée, réduction de balsamique et orange <i>Marinated yellowtail smoked beetroot, balsamic and orange reduction</i>	36€
Huîtres n°2 rafraîchies au céleri branche et citronnelle <i>Oyster n°2 chilled with celery and lemon grace</i>	32€
Fassone, sauce au thon à l'ancienne <i>Veal as a Vitello tonnato, anchovies and tuna fish sauce</i>	25€
Tartare de bœuf à l'Emiliana, moutarde, anchois et câpres <i>Beef tartare, mustard, anchovies and capers</i>	37€
Caprese à la Burrata et lait de Cuneo, tomate et émulsion de basilic <i>Caprese Burrata and Cuneo milk, tomatoes and basil emulsion</i>	29€

Primi Piatti

Tortello farcito con patata e provola affumicata, cozze, basilica <i>Tortello stuffed with potatoes, smoked provola, mussels and basil</i>	33€
Linguine con astice, aglio, olio e peperoncino, lime <i>Linguine with lobster, garlic and spicy oil, lime</i>	85€
Rigatoni, zabaione, pecorino e guanciale <i>Rigatoni, salty zabaglione, pecorino cheese and guanciale</i>	29€
Agnolotti del plin façon piémontaise <i>Agnolotti piemontaise style</i>	32€
Risotto peperoni, stracciatella, olive, salsa al prezzemolo <i>Risotto with sweet pepper, mozzarella, olives and parsley sauce</i> <i>15 minutes of preparation</i>	34€

Secondi Piatti

Filetto di manzo, crema di cipolle, al balamico, polenta al gorgonzola <i>Beef filet, onion cream, balsamic vinegar and gorgonzola polenta</i>	59€
Polpo, pesto di rucola, emulsione di patate e lime <i>Octopus, pesto, emulsion of potatoes and lime</i>	42€
Branzino grigliato, finocchio e caponata alla siciliana (for 2 persons) <i>Grilled bass with fennel and Caponata Sicilian style.</i> <i>15 min of preparation</i>	90€
Spalla di vitello alla pizzaiola al porcini <i>Piece of veal « alla pizzaiola » with cepes mushrooms.</i>	50€

Dolce

Tiramisu Pistachio and raspberry panacotta Chocolate and hazelnuts Mozzarella mousse strawberry and basil	18€
--	-----

MENU DU DÎNER / DINNER MENU

SERVI A L'ENSEMBLE DE LA TABLE / SERVED AT THE ENTIRE TABLE	98€
--	------------