

## Antipasti

Seriole marinée à la pomme, fine gelée de campari	36€
Culatello de porc noir, gardineria in agrodolce	45€
Vitello tonato aux anchois de Cantabrico	25€
Œuf mariné et croquant aux asperges Crème fondue de Castelmagno	32€
Artichaut, crème de chèvre aux noisettes du Piémont	28€

## Primi Piatti

Linguine au loup et pesto alla Genovese	38€
Caserecce au guanciale croquant, crémeux de pecorino et fèves	28€
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga <i>Spaghetti, ail, piment, huile d'olive et poutargue</i>	28€
Agnolotti del plin façon piémontaise	32€
Risotto gamberi e limone <i>Risotto aux gamberoni et citron, 15 minutes d'attente</i>	37€

## Extrait de notre carte des vins

Toscana Aithera bianco 2015	65€
Château Vignelaure 2016 Rosé	70€
Côteau d'Aix	
Barolo Mauro Molino 2013	150€

## Secondi Piatti

Orata e ceci, <i>Daurade, pois chiche au thym</i>	45€
Gallinella in brodetto, <i>Grondin aux cébettes et coquillages, soupe façon brodetto</i>	48€
Faraona con zuchine ed il suo fiore, <i>Pintade farcie au jambon et à la truffe, Réduction de marsala et raisin, fleur de courgette farcie</i>	45€
Vitello alla pizzaiola con porcini, <i>Veau « alla pizzaiola » aux cèpes</i>	50€

## Dolce

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	18€
Panacotta fraise, pistache <i>Pistachio and strawberries panacotta</i>	
Barre chocolat noisette <i>Chocolate and hazelnuts</i>	
Délice de poire à la vanille <i>Pear and vanilla cream</i>	

## **MENU DU DÎNER**

SERVI A L'ENSEMBLE DE LA TABLE	98€
--------------------------------	-----