

ALL' ANTI LA PASTA PASTI

Antipasti all'italiana
(per 2)

48 €

*Sélection de charcuterie et fromage
Fleur de courgette farcie / zucchini flower Olive de
Cerignola / Focaccia*

Polipo alla griglia 32 €

*Poulpe grillé espuma de pommes de terre, haricots verts et céleri croquant
Grilled octopus, spoon of potatoes, green beans and crisp celeri*

Burrata di Andria pomodori e basilico 26 €

*Burrata des pouilles, tomates multicolores et son basilic
Burrata, multicolores tomatoes with basil*

Carpaccio di branzino 36 €

*Carpaccio de bar mariné au jus de betterave et ses betteraves crues,
vinaigrette orange et gingembre
Seabass carpaccio marinated with beetroots juice, orange and ginger dressing*

Parmigiana di melanzane « come una volta » 19 €

*Parmigiana d'aubergine, tomate, basilic, mozzarella et parmesan
Eggplant parmigiana, tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese*

Carpaccio di zucchini 18 €

*Carpaccio de courgettes, jaunes et vertes, cuites et crues, amandes torréfiées et parmesan
Raw and cook zucchini carpaccio, roasted almond and parmesan cheese*

Capesante, crema di zucchini, pancetta croccante e menta 34 €

*Saint jacques poêlées, crème de courgettes, pancetta croquante et menthe
Fry scallop, cream of zucchini, crisp pancetta and mint*

Il famoso vitello tonnato 30 €

*Fines tranches de veau et sa fameuse sauce au thon
Thin slice of veal, And the famous tuna sauce*

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel // Origine de nos viandes : France
Prix net en euros TTC, service compris

Please advise the head waiter of any allergies you may have // Our meat is of French origin

Gnocchi alle vongole, prezzemolo e limone	34 €
<i>Gnocchis aux palourdes, persil et citron</i>	
<i>Gnocchi with clam, lemon and parsley</i>	
Eliche al Pomodoro e basilico	22 €
<i>Eliche sauce tomates et basilic</i>	
<i>Eliche with tomato sauce and basil</i>	
Tagliolini all' aragosta	(per2) les 100gr 18 €
<i>Tagliolini avec sa langouste entière</i>	
<i>Taglioni with a whole rock lobster</i>	

L E S LA PASTA P Â T E S

Paccheri al ragù di scorfano	36 €
<i>Paccheri au ragout de rascasse, sauce légèrement piquante</i>	
<i>Paccheri hogfish stew, mild sauce</i>	
Linguine Al caviale	20gr - 75 € 50gr - 190 €
<i>Linguine au caviar et sa sauce vodka Beluga</i>	
<i>Linguine with caviar</i>	
Spaghetti con la bottarga	46 €
<i>Spaghetti à la poutargue</i>	
<i>Spaghetti with pourtague</i>	
Risotto asparagi e gamberoni	32 €
<i>Risotto asperges et crevettes</i>	
<i>Risotto, asparagus and shrimp</i>	
Pappardelle al ragù di coniglio	30 €
<i>Pappardelle au ragoût de lapin parfumé au zeste d'orange</i>	
<i>Pappardelle with rabbit stew flavoured with orange zest</i>	
Maltagliati ai cereali, verdure di stagione	28 €
<i>Maltagliati aux céréales, légumes de saison</i>	
<i>Wholemeal Maltagliati, seasonal vegetables</i>	

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel // Origine de nos viandes : France
Prix net en euros TTC, service compris

Please advise the head waiter of any allergies you may have // Our meat is of French origin

P O I S S

IL PESCE

S O N

Pesce al sale (per 2) 130 €

Loup cuit en croûte de sel, cocotte de légumes (pour 2)
Salt-crusted bass, vegetables casserole dish (for 2)

Fritto misto di pesce e verdure 35 €

Petite friture de poissons et légumes accompagné de sa légère sauce tartare
Fry-up of fish, vegetables with tartar sauce

St Pietro, scarola olive e capperi, mare salsa ai frutti di mare 48 €

St Pierre, salade cuite, olives et câpres, sauce coquillage
John dory, cooked salad, olive and caper, shellfish sauce

V I

LA CARNE

A N D E

Milanese, patate fondenti e insalata acidula 44 €

Escalope milanese pommes sautées et sa salade acidulée
Fried veal escalope in breadcrumbs served with sautéed potatoes with sour green salad

Tagliata, rucola, pomodorini, parmigiano e patate fondenti 40 €

« Tagliata » de bœuf, roquette, tomates cerises, parmesan et pommes sautées
Beef "Tagliata", rucola, cherry tomatoes, parmesan cheese and sautéed potatoes

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel // Origine de nos viandes : France
Prix net en euros TTC, service compris

Please advise the head waiter of any allergies you may have // Our meat is of French origin

D E S

DOLCI 15 €

S E R T S

Il classico tiramisù

Le tiramisu classique

Classical tiramisu

Tiramisù alla fragola e lamponi

Tiramisu aux fraises et framboises

Strawberry and raspberry tiramisu

Panna cotta ai frutti rossi

Panna cotta aux fruits rouges

Red fruits panna cotta

Panna cotta al cioccolato e caramello

Panna cotta chocolat et caramel

Chocolate and caramel panna cotta

Leggerezza di nocciola e gianduia

Mousse de gianduja et noisettes du piémont

Gianduja mousse, hazelnuts from Piedmont

Crostata al limone e il suo sorbettto

Tarte au citron meringuée et son sorbet

Lemon meringue pie with lemon sorbet

Dolceva « Vegan »

*Crèmeux et mousse au chocolat sur biscuit noisette
et sa boule de sorbet chocolat*

*Creamy and chocolate mousse on hazelnut biscuit
and its ball of chocolate sorbet*

GELATI

&

4 € la boule

SORBETTI

Gelati della casa / Glaces maison / Homemade icecream

Pistacchio / Pistaches / Pistacchio

Nocciola / Noisettes / Hazelnuts

Vaniglia / Vanille / Vanilla

Amarena e jogurt / Amarena et yaourt / Amarena and Yogurt

Sorbetti della casa / Sorbets maison / Homemade sorbet

Cioccocato / Chocolat / Chocolate

Arancia / Orange / Orange

Lambrone / Framboise / Raspberry

Limone / Citron / Lemon

A partager entre amis / To share

« La farandole de fruits et glaces »

(per 4) 70 €

(per 6) 100 €

Préparer devant vous ...

« il sorbetto magico all'azoto » (per 2)

50 €