

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| CARPACCIO DI BRANZINO | 320 |
| <i>Carpaccio de bar, pourpier sauvage, sauce aux agrumes, oignons et raisins noirs marinés</i> <i>Sebaas carpaccio, wild purslane, lemon dressing, grape and onion relish</i> | |
| INSALATA CESARE | 420 |
| <i>Salade César au homard, œuf moelleux croustillant, caviar de truffe noire</i> <i>Caesar salad with lobster, crispy runny egg, black truffle caviar</i> | |
| VITELLO TONNATO | 430 |
| <i>Veau tranché finement, sauce tonnata, oignon rouge au vinaigre, radis</i> <i>Thinly sliced veal with tonnata sauce, pickle red onion, radish</i> | |
| INSALATA DI RAPE ROSSE | 280 |
| <i>Salade de betterave marinée, mâche, moutarde Pommery, œuf moelleux, pain Panko aromatisé</i> <i>Marinated beetroot salad, lamb's lettuce, Pommery mustard dressing, soft boiled egg, aromatic panko bread</i> | |
| TAVOLOZZA | 450 |
| <i>Sélection de charcuterie Italienne, légumes marinés et grillés</i> <i>Selection of Italian cold cuts, marinated and grilled vegetables</i> | |
| MOZZARELLA | 330 |
| <i>Soufflé de mozzarella, tomates et basilic</i> <i>Mozzarella soufflé, tomatoes and basil</i> | |
| PARMIGIANA | 290 |
| <i>Parmigiana d'aubergines, coulis de tomate, parmesan, basilic</i> <i>Eggplant Parmigiana, tomato coulis, parmesan cheese, basil</i> | |
| MINISTRONE | 230 |
| <i>Minestrone de légumes de notre potager, parmesan et basilic</i> <i>Vegetables soup, parmesan and garden basil</i> | |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-----|
| SPAGHETTI | 340 |
| Spaghetti « Mamounia », tomates de Corbara et basilic frais <i>Spaghetti "Mamounia", Corbara tomato, fresh basil</i> | |
| GNOCCHI | 320 |
| Gnocchi au potiron et tomate jaune de Corbara parfumé à l'huile de noisette <i>Gnocchi, pumpkin and yellow tomatoes from Corbara with hazelnut oil</i> | |
| LASAGNA | 330 |
| Classique mille-feuille de pâte fraîche, sauce bolognaise, sauce béchamel <i>Fresh pasta millefeuille, bolognese sauce, bechamel sauce</i> | |
| RISOTTO | 360 |
| Risotto à la tomate jaune de Corbara, safran, parmesan et basilic <i>Saffron risotto, Corbara yellow tomato, parmesan cheese and basil</i> | |
| RAVIOLI | 350 |
| Ravioli farci de homard, échalote confite, petit pois, basilic, tomate de Corbara <i>Lobster ravioli, confit shallot, green peas, basil and corbara tomato</i> | |
| MEZZE MANICHE | 370 |
| Mezze Maniche, chair d'araignée, zeste de citron vert, tomate jaune de Corbara <i>Mezze Maniche pasta, spider crab meat, lime zest, Corbara yellow tomato</i> | |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|-----|
| RANA PESCATRICE | 470 |
| Filet de lotte grillé et confit à l'huile d'olive aux agrumes, safran, haricots blancs, tomates cerises <i>Grilled filet of monkfish confit in citrus scented olive oil, saffron, white beans, cherry tomatoes</i> | |
| MERLANO IN GUAZZETTO | 380 |
| Filet de merlan rôti, artichaut, tomates, olives Taggiasca, parfumé au piment d'Espelette <i>Pan fried filet of whiting fish, artichoke, tomatoes, Taggiasca olives and Espelette pepper</i> | |
| BRANZINO | 890 |
| Bar entier cuit en croûte salée aux herbes, légumes et pommes de terre à la vapeur (pour 2 personnes) <i>Whole seabass in herbs salted crust, steamed vegetables (for 2 persons)</i> | |
| AGNELLO | 780 |
| Epaule d'agneau confite en croûte d'herbes, noisettes de légumes du moment, jus de cuisson parfumé au romarin (pour 2 personnes) <i>Whole leg of lamb confit, herbs crust, seasonal vegetables, natural jus flavored with rosemary (for 2 persons)</i> | |
| TAGLIATA | 420 |
| Tranches de filet de bœuf, salade de roquette, tomates cerises, parmesan, vinaigrette d'herbes fraîches légèrement épicée <i>Sliced filet of beef, arugula salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, slightly spiced fresh herbs salsa</i> | |
| OSSOBUCO | 720 |
| Jarret de veau Français cuit lentement, gremolata, risotto Milanaise <i>Slow braised French veal shank, gremolata, Milanese risotto</i> | |

Lorenzo Buccarini
Chef de cuisine