

ANTIPASTI

ASTICE BLU

Carpaccio de homard bleu, sauce carotte et passion, figues, gelée de tomate, pop-corn de riz sauvage 460
Carpaccio of blue lobster, carrot and passion sauce, figs, tomato water jelly, wild rice pop corn

VITELLO TONNATO

Fine tranche de veau servie rosé, sauce Tonnata, tomates cerise confites, câpres croustillants 420
Sliced roasted veal loin served pink, Tonnata sauce, confit cherry tomato, crispy capers

CALAMARI E GAMBERI

Calamar, gambas et courgettes en friture légère, aïoli et sauce tomate 340
Golden fried calamari, prawns and zucchini with aioli and tomato dips

BURRATA

Burrata de Putignano, tomate fraîche du potager, basilic 360
Fresh burrata, tomatoes from our garden, basil

INSALATA CESARE

Salade de sucrine, langouste, œuf moelleux croustillant, caviar de truffe noire, sauce César 360
Sucrine lettuce, rock lobster, crispy running egg, black truffle caviar, Caesar sauce

PARMIGIANA

Parmigiana d'aubergines, coulis de tomate, parmesan, basilic 290
Eggplant Parmigiana, tomato coulis, parmesan cheese, basil

MOZZARELLA

Soufflé de mozzarella, tomates et basilic 330
Mozzarella soufflé, tomatoes and basil

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI

Spaghetti « Mamounia », tomates de Corbara et basilic frais 340
Spaghetti "Mamounia", tomato Corbara, fresh basil

MEZZE MANICHE

Mezze Maniche Mancini, chair d'araignée, zeste de citron vert, tomate jaune de Corbara 360
Mezze Maniche pasta Mancini, spider crab meat, lime zest, Corbara yellow tomato

LASAGNA

Ragoût à la bolognaise, sauce béchamel et mozzarella 330
Ragout alla bolognese, bechamel sauce and mozzarella

GNOCCHI

Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate, basilic et demi burratina fraîche 340
Homemade potato gnocchi, tomato sauce, basil, topped with half fresh burratina

RAVIOLI DEL PLIN

Ravioli farci de courge et ricotta, coulis de persil et parmesan 340
Pumpkin and ricotta plin ravioli, parsley coulis and parmesan

RISOTTO

Risotto au chou-fleur, réduction de porto, beurre de truffe noire 440
Cauliflower risotto, Porto reduction, black truffle butter

SECONDI PIATTI

ROMBO

Filet de turbot cuit sur l'arête, tian de légumes grillés, bisque réduite acidulée 480

Filet of turbot, grilled vegetable tian, citrus flavored bisque

ORATA

Dorade rôtie au four, écaillés de pommes de terre, fenouil sauté 370

Sea bream in a potato crust, sautéed fennel

BRANZINO

Bar entier en croûte de sel verte aux herbes, légumes à la vapeur (pour 2 personnes) 880

Whole sea bass in herbs salted crust, steamed vegetable (for 2 persons)

AGNELLO

Côtelettes d'agneau français à la Milanaise, tagliolini aglio olio, tomates confites 820

Lamb cutlets Milanese style, tagliolini pasta aglio olio, tomato confit

TAGLIATA

Filet de boeuf façon tagliata, sauce verte, ail confit et pommes de terre au four 420

Beef filet slices Tagliata style, salsa verde, sweet garlic and baked potatoes

OSSOBUCO

Jarret de veau Français cuit lentement, gremolata, risotto Milanaise 720

Slow braised French veal shank, gremolata, Milanese risotto

Luca Signoretti
Chef de cuisine