

PLATS

Italian Bowl

Salade de jeunes pousses, quinoa, émincé de thon noisette & balsamique à la plancha, olives Taggiasche, légumes d'été grillés, tomates cerises et une touche de Ricotta au basilic.

Carpaccio Cipriani

Fines tranches de boeuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce Cipriani.

Carpaccio Pistache & Menthe

Fines tranches de boeuf cru, pesto de menthe, pistaches, tomates cerises, oignons et une touche de ricotta au basilic.

Tartare Amalfi

Tartare de saumon, fenouil, citron confit et pomme Granny. Servi avec de la roquette et des tomates cerises.

Tartare de bœuf stracciatella

Tartare de boeuf au couteau, citron confit, mélange de graines torrifiées, roquette, huile au basilic et une touche de stracciatella (coeur de burrata crémeux).

Risotto Primavera

Risotto crémeux accompagné d'asperges vertes, de pois maraîchers, de fèves et d'une touche de stracciatella (coeur de burrata crémeux).

Risotto Saint-Jacques

Risotto crémeux au citron confit et fenouil, noix de Saint-Jacques poêlées.

Risotto Peperoni & Spianata

Risotto crémeux aux poivrons et fromage Ricotta, chips de spianata (charcuterie italienne légèrement épicée).

Tagliata estiva - 220 gr/env.

Émincé de pièce du boucher, tomates cerises et copeaux de Pecorino Romano. Accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses.

DESSERTS

Panna cotta Rossa | Nera | Frutti au choix

Panna cotta maison à la vanille bourbon.

Au choix : coulis aux fruits rouges | ganache chocolat noir | fruits frais de saison

Ile flottante al pistacchio

Ile flottante maison, crème anglaise à la pistache, coulis caramel au beurre salé.

Intense chocolat et noisette

Fondant envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace artisanale à la noisette 100% italienne.

Mousse cioccolato nero maison

La mousse au chocolat noir 75% origine Tanzanie avec éclats de noisettes et pistaches.

Carpaccio d'ananas

Fines tranches d'ananas frais parfumées au basilic et bergamote, agrémentées d'une boule de sorbet ananas.

Tutta Panna

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea accompagné d'une trilogie de panna cotta.

Affogato al caffè

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace à la stracciatella et de la crème fouettée vanillée.

Glaces : Vanille, chocolat noir, café, stracciatella, pistache, fraise, caramel beurre salé, menthe chocolat, crème de citron, fior di latte, noisette 100% italienne.

Sorbets : Mangue, melon, citron pressé, ananas, griotte.