

IL RISTORANTE

sélection VÉGÉTARIENNE

INSALATA PANZANELLA & BURRATA

Tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, olives Taggiasche & Burrata

PIZZA MARGHERITA

CLASSICA VERSION CLASSIQUE. AGLIO DÉLICATEMENT RELEVÉE À L'AIL
Sauce tomate maison au basilic & Mozzarella

PIZZA 4 FORMAGGI

AU CHOIX : BIANCA (SAUCE CRÉMÉE) OU ROSSA (SAUCE TOMATE MAISON)
Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano & origan

LINGUINE ALLA SCARPARIELLO SPÉCIALITÉ NAPOLITAINE

Tomates fraîches rôties à l'ail, basilic & Pecorino Romano

GIRASOLI AUBERGINE & TOMATE

Farcies à l'aubergine et à la tomate, crème de Scamorza (Mozzarella délicatement fumée) & tomates cerises

RISOTTO POIVRONS FUMÉS

Poivrons rôtis, Ricotta, Pimenton de la Vera (épice fumée) & amandes torréfiées

sélection SANS GLUTEN

PIATTI

FILET CHATEAUBRIAND CHIMICHURRI À L'ITALIENNE

Cœur de filet de boeuf grillé coupé façon tagliata, Stracciatella, sauce chimichurri à l'italienne (basilic, origan, tomates confites, ail et vinaigre) & pommes de terre au romarin. 180gr./env.

CARPACCIO CIPRIANI

Fines tranches de boeuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, sauce Cipriani et copeaux de Parmigiano Reggiano. Pommes de terre rôties au romarin ou salade verte

RISOTTO POIVRONS FUMÉS

Poivrons rôtis, Ricotta, Pimenton de la Vera (épice fumée) & amandes torréfiées

DOLCI

RISOTTO SAINT-JACQUES & GAMBAS AU CITRON CONFIT

Citron confit, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées

TARTARE DI FRUTTI

Fruits frais & sorbet citron pressé

INTENSE CHOCOLAT

Fondant chocolat noir & glace noisette

PANNA COTTA

ROSSA : coulis de fruits rouges

NERA : ganache chocolat noir

FRUTTI : abricot, romarin & miel

BOULE DE GLACE

Vanille, chocolat noir, stracciatella, pistache, caramel beurre salé, crème de citron, noisette

SORBETS

Citron pressé, fraise, mangue

COPPA LIMONE

Glace crème de citron, sirop basilic et menthe, meringue & crème fouettée.
Option gourmande : Limoncello