

Aperitivo - 20€ (en option)

Un apéro : Spritz au choix ou coupe de Prosecco
Focaccia - beurre fumé au parmesan et huile d'olive
Olives marinées
Parmesan - Vacche rosse
Prosciutto di Parma

Menu 1 - 55€

Burrata - marmelade de citron et basilic ^(V)
Chou kale - Caesar style
Croquettes - chair à saucisse au fenouil
Calamari à la romana - mayonnaise picante
• • • •
Pappardelle - ragù bianco de canard
Bottoni ravioli - ricotta épinards et beurre de sauge
Paccheri - sauce aux trois tomates ^(V)
• • • •
Tiramisu

Menu 2 - 75€

Burrata - marmelade de citron et basilic ^(V)
Chou kale - Caesar style
Croquettes - chair à saucisse au fenouil
Calamari à la romana - mayonnaise picante
• • • •
Pappardelle - ragù bianco de canard
Paccheri - sauce aux trois tomates ^(V)
• • • •
Filet de bar - Aqua pazza, épinards à la crème parmesan
Tagliata de boeuf - sauce barolo et émulsion de parmesan, pdt sautées au romarin
• • • •
Tiramisu

Bevande - 30€ (en option)

½ eau par personne
½ vin par personne - *tout supplément sera facturé à la consommation*
• Pinot Grigio, Feudo Aranchio
• Lenos, Tenuta Patruno Perniola, Puglia
café ou thé