

Focaccia – beurre fumé au parmesan et huile d'olive 6

### *Antipasti*

Hamachi – stracciatella et vinaigrette au citron 16

Burrata – marmelade de citron et basilic <sup>(v)</sup> 17

Chou kale – façon Caesar 14

Coeur de laitue – agrumes, avocats et ricotta salée <sup>(v)</sup> 14

Carpaccio de bœuf – sauce tonnato et roquette 19

Frittata – émulsion de parmesan et guanciale 16

Croquettes – chair a saucisse au fenouil (2p) 16

Vongole – beurre nduja 18

Calamari à la romana – mayonnaise picante 14

### *Primi*

Spaghetti – alla nerano <sup>(v)</sup> 22

Tagliolini – crabe, fenouil et piment 29

Pappardelle – ragù de canard 24

Lasagne – 100 strati 26

Paccheri – sauce aux trois tomates <sup>(v)</sup> 18

Bottoni ravioli – ricotta épinards et beurre de sauge <sup>(v)</sup> 22

### *Secondi*

Tagliata de bœuf – sauce barolo et émulsion de parmesan 28

Scaloppina de veau – beurre au citron 27

Filet de bar – acqua pazza 29

### *Contorni*

Salade, vinaigrette au basilic 4

Légumes de saison 6

Épinards à la crème de parmesan 5

Pommes de terre triple cuisson 5

Tagliolini all'olio 5

### *Dolci*

Tiramisu 10

Crème brûlée – pistacchio 12

Biscuit sablé – crème de citron et sorbet basilic 12

Gelato fior di latte (1 boule) : cioccolato, nocciola OU amarena 6

Sorbetti – basilic, citron, mangue 5

Affogato – gelato fior di latte 9