

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Pain focaccia, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -  
Olives marinées

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -  
Mozzarella di bufala, pain grillé, sauce vierge, tomates, aubergines, poivrons

CRUDO DI PESCE - 20 -  
Saumon cru, pommes, choux de Bruxelles, yogourt fumé, pollen de fenouil, bouillon de courge

"MELANZANE ALLA PARMIGIANA" - 16 -  
Tartelette, purée d'aubergines & parmigiano reggiano, compote de tomates, croûton

CAVOLO RAPA E MELA - 15 -  
Chou-rave, pommes, endives, graines de citrouille

ANTIPASTO MISTO - 19 -  
3 Charcuteries maison, 1 fromage, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -  
Sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

FILEJA CON MAIALE BRASATO - 32 -  
Porc braisé, bette à carde, parmigiano reggiano

LINGUINE CON TONNO - 29 -  
Thon rouge confit, anchois, câpres, ail, persil, chili

REGINETTE ALLA NORMA - 28 -  
Aubergines, sauce tomate, basilic, ricotta salata

.

SPIGOLA - 31 -  
Loup de mer, choux de Bruxelles, salsifis, sauce amandes

ANIMELLE - 37 -  
Ris de veau, guanciale, rapini, chanterelles, crème de pomme de terre, sauce marsala

.

MENU POUR LA TABLE  
4 Services à partager  
- 80 \ pers. -

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -  
Marinated olives

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -  
Mozzarella di bufala, grilled bread, sauce vierge, tomatoes, eggplants, peppers

CRUDO DI PESCE - 20 -  
Raw salmon, apples, Brussels sprouts, smoked yogurt, fennel pollen, squash broth

"MELANZANE ALLA PARMIGIANA" - 16 -  
Tartlet, eggplant & parmigiano reggiano puree, tomato compote, crouton

CAVOLO RAPA E MELA - 15 -  
Kohlrabi, apples, endives, pumpkin seeds

ANTIPASTO MISTO - 19 -  
3 Homemade charcuteries, 1 cheese, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -  
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

FILEJA CON MAIALE BRASATO - 32 -  
Braised pork, swisschard, parmigiano reggiano

LINGUINE CON TONNO - 29 -  
Confit bluefin tuna, anchovies, capers, garlic, parsley, chili peppers

REGINETTE ALLA NORMA - 28 -  
Eggplant, tomato sauce, basil, ricotta salata

.

SPIGOLA - 31 -  
Seabass, brussel sprouts, salsify, almond sauce

ANIMELLE - 37 -  
Sweetbreads, guanciale, rapini, chanterelles, potato cream, marsala sauce

.

MENU FOR THE TABLE  
4 Courses to share  
- 80 \ pers. -