

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Pain focaccia maison, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -
Olives marinées

TARTARE DI TONNO - 25 -
Tartare de thon yellowfin, aioli, ciboulette

BURRATA - 24 -
Burrata, miel à la truffe, crema de pistaches

•

INSALATA MISTICANZA
Salade de laitue boston, endives, radicchio, noisettes

** Offerte avec un plat principal**

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 26 -
Sauce tomate basilic, parmigiano reggiano

MAFALDE - 32 -
Ragu d'agneau, tomates, chili, aubergines, menthe

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 30 -
Sauce tomate, guanciale, oignons, vin rouge, chili, pecorino

BRANZINO - 36 -
Bar, pommes de terre, radis, beurre blanc, caviar mujol

QUAGLIA - 30 -
Caille, épinards, champignons, sauce foie gras

•

PANNACOTTA - 10 -
Yogourt de bufflone, marmelade à l'orange

CANNOLO - 6 -
Ricotta, pistaches, zestes d'orange, cerises

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Homemade focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -
Marinated olives

TARTARE DI TONNO - 25 -
Yellowfin tuna tartare, aioli, chives

BURRATA - 24 -
Burrata, truffle honey, pistachio crema

•

INSALATA MISTICANZA
Boston lettuce salad, endives, radicchio, hazelnuts

Offered with a main course

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 26 -
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

MAFALDE - 32 -
Lamb ragu, tomatoes, chili, eggplant, mint

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 30 -
Tomato sauce, guanciale, onions, red wine, chili, pecorino

BRANZINO - 36 -
Seabass, potatoes, radishes, beurre blanc, mujol caviar

QUAGLIA - 30 -
Quail, spinach, mushrooms, foie gras sauce

•

PANNACOTTA - 10 -
Buffalo yogurt, orange marmelade

CANNOLO - 6 -
Ricotta, pistachios, orange zests, cherry