

IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 7 -
Olives marinées

CROCCHETTE - 12 -
Croquettes de pomme de terre & fromage fontina

RICOTTA E MIELE - 12 -
Tartinade de ricotta & miel

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -
Salade de laitue boston, fenouil, orange, graines de citrouille

ZUCCA - 17 -
Courge delicata frite, purée de poivrons & pacanes

BURRATA A LA NORMA - 26 -
Burrata, aubergines, tomates, chili

STRACCIATELLA - 27 -
Fromage straciatella, bettraves, pesto de roquette, pistaches

BATTUTO DI MANZO - 25 -
Tartare de boeuf, champignons, échalottes, câpres, persil, parmigiano reggiano

POLPO - 26 -
Pieuvre, pommes de terre, oignons, céleri, câpres, aioli au citron

QUAGLIA DIAVOLA - 26 -
Cailles, miel, citron, chili

•

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

CONCHIGLIE - 30 -
Saucisse de porc, rapini, fenouil, chili, fromage pecorino

PAPARDELLE - 36 -
Bolognese de veau, tomates, barolo, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 32 -
Courge, beurre, fromage gorgonzola, graines de pavot

•

BRANZINO - 38 -
Bar, rapini, pepperonata, herbes fraîches

VITELLO SALTIMBOCCA - 48 -
Veau, prosciutto, sauge, haricots cannellini

AGNELLO E CARCIOFI - 55 -
Côtelettes d'agneau, artichauts, olives, salsa verde, citron

OSSO BUCCO ALLA MILANESE - 64 -
Osso bucco de veau, risotto acquerello au saffran, soffrito

•

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

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Homemade focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -
Marinated olives

CROCCHETTE - 12 -
Potato & fontina cheese fritters

RICOTTA E MIELE - 12 -
Ricotta & honey spread

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -
Boston lettuce salad, fennel, orange, pumpkin seeds

ZUCCA - 17 -
Fried delicata squash, pepper & peacan puree

BURRATA A LA NORMA - 26 -
Burrata, eggplants, tomatoes, chili

STRACCIATELLA - 27 -
Stracciatella cheese, beets, arugula pesto, pistachios

BATTUTO DI MANZO - 25 -
Beef tartare, mushrooms, shallots, capers, parsley, parmigiano reggiano

POLPO - 26 -
Octopus, potatoes, onions, celery, capers, lemon aioli

QUAGLIA DIAVOLA - 26 -
Quails, honey, lemon, chili

•

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

CONCHIGLIE - 30 -
Pork sausage, rapini, fennel, chili, pecorino cheese

PAPARDELLE - 36 -
Veal bolognese, tomatoes, barolo, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 32 -
Squash, butter, gorgonzola cheese, poppy seeds

•

BRANZINO - 38 -
Seabass, rapini, pepperonata, fresh herbs

VITELLO SALTIMBOCCA - 48 -
Veal, prosciutto, sage, cannellini beans

AGNELLO E CARCIOFI - 55 -
Lamb chops, artichokes, olives, salsa verde, lemon

OSSO BUCCO ALLA MILANESE - 64 -
Veal osso bucco, saffron acquerello risotto, soffrito

•

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