

# 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, endives, radicchio, noisettes rôties

ZUCCA - 17 -

Courge delicata frite, purée de poivrons & pacanes

BURRATA A LA NORMA - 26 -

Burrata, aubergines, tomates, chili

STRACCIATELLA - 27 -

Fromage stracciatella, bettraves, pomme grenade, pesto de pistaches

BATTUTO DI MANZO - 25 -

Tartare de boeuf, champignons, échalottes, câpres, persil

CRUDO DI PESCE - 26 -

Bar cru, agrumes, herbes

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

TAGLIATELLE - 36 -

Bolognese de veau, tomates, barolo, parmigiano reggiano

TORTELLI MANTOVANI - 32 -

Farçis de courge & amaretti, sauce beurre & sauge, fromage gorgonzola, graines de pavot

•

BRANZINO - 38 -

Bar, pommes de terre, poireau, caviar mujol, sauce beurre blanc

ANATRA SALTIMBOCCA - 48 -

Canard, prosciutto, sauge, topinambours, champignons

AGNELLO E CARCIOFI - 55 -

Côtelettes d'agneau, artichauts, oignons cipolini, canelli beans, 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, endive, radicchio, roasted hazelnuts

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

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

STRACCIATELLA - 27 -  
Stracciatella cheese, beets, pomegranate, pistachio pesto

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

CRUDO DI PESCE - 26 -  
Raw seabass, citrus, herbs

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

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

TORTELLI MANTOVANI - 32 -  
Stuffed with squash & amaretti, butter & sage sauce, gorgonzola cheese, poppy seeds

•

BRANZINO - 38 -  
Seabass, potatoes, leek, mujol caviar, sauce beurre blanc

ANATRA SALTIMBOCCA - 48 -  
Duck, prosciutto, sage, jerusalem artichokes, mushrooms

AGNELLO E CARCIOFI - 55 -  
Lamb chops, artichokes, cipolini onions, canelli beans, 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. -