

IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 7 -
Olives marinées

RICOTTA E MIELE - 12 -
Tartinade de ricotta, miel, focaccia maison

SALAMI & GIARDINIERA - 13 -
Salami & légumes marinés

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -
Salade de laitue boston, endives, radicchio, noisettes rôties

BURRATA - 28 -
Burrata, épinards, prosciutto, grissini

STRACCIATELLA - 22 -
Fromage straciatella, radicchio, prunes, noix de pin, vinaigre balsamique

CAPESANTE - 26 -
Pétoncles, céleri, beurre noisette, caviar mujol, citron

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 27 -
Veau, prosciutto, sauge, citron

QUAGLIA DIAVOLA - 25 -
Cailles, miel, citron, piment

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 32 -
Bolognese de veau, tomates, red wine, parmigiano reggiano

LOMBRICHELLI ALL' AMATRICIANA - 31 -
Guanciale, vin rouge, oignons, piment, tomates, pecorino

TAGLIATELLE - 32 -
Champignons, roquette, ail, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 29 -
Farçis de ricotta & épinards, beurre, vaca rossa parmigiano reggiano

MEZZE RIGATONI E GAMBERI - 35 -
Crevettes, saffran, tomates cerises, piment

•

BRANZINO - 38 -
Bar, pommes de terre, poireau, caviar mujol, sauce beurre blanc

MERLUZZO ACQUA PAZZA - 42 -
Morue, fenouil, pommes de terre, tomates cerises, beurre de n'duja

BRASATO DI MANZO - 44 -
Joue de boeuf braisé, carottes, rutabaga, oignons cipollini

AGNELLO ALLA GRIGLIA - 52 -
Côtelettes d'agneau grillé, poivrons, courgettes, oignons, menthe, pistaches

•

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

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Homemade focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -
Marinated olives

RICOTTA E MIELE - 12 -
Ricotta spread, honey, homemade focaccia

SALAMI E GIARDINIERA - 13 -
Salami & marinated vegetables

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -
Boston lettuce salad, endive, radicchio, roasted hazelnuts

BURRATA - 28 -
Burrata, spinach, prosciutto, grissini

STRACCIATELLA - 22 -
Stracciatella cheese, radicchio, plum, pine nuts, balsamic vinegar

CAPESANTE - 26 -
Scallops, celery, brown butter, mujol caviar, lemon

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 27 -
Veal, prosciutto, sage, lemon

QUAGLIA DIAVOLA - 25 -
Quails, honey, lemon, chili

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 32 -
Veal bolognese, tomatoes, red wine, parmigiano reggiano

LOMBRICHELLI ALL' AMATRICIANA - 31 -
Guanciale, red wine, onions, chili, tomatoes, pecorino

TAGLIATELLE - 32 -
Mushrooms, arugula, garlic, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 29 -
Stuffed with ricotta & spinach, butter, vaca rossa parmigiano reggiano

MEZZE RIGATONI E GAMBERI - 35 -
Shrimps, saffron, cherry tomatoes, piment

•

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

MERLUZZO ACQUA PAZZA - 42 -
Cod, fennel, potatoes, cherry tomatoes, n'duja butter

BRASATO DI MANZO - 44 -
Braised beef cheek, carrots, rutabaga, cipollini onions

AGNELLO ALLA GRIGLIA - 52 -
Grilled lamb chops, peppers, zucchini, onions, mint, pistachios

•

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