

MENU À 42\$

antipasti

INSALATA

chicorée, raddichio, parmesan, citron

GAMBERETTI

concombre, herbes, salsa rosa

CRUDO

pétoncle, melon, salicorne

POMODORO

oignon, basilic, frisella

SPUGNOLE

morille, ricotta, marsala

+6

+8

+8

primi

CALAMARATA

bolognaise de fruits de mer, passata

TAGLIATELLE

funghi, oursin, vin blanc

CAPPELLETTI

lapin, fenouil, soffritto

FUSILLI

broccoli, ricotta

CARNE

filet mignon, asperge, cèpe

PESCE

maquereau, salsa verde, courgette

+12

+10

* Menu Dégustation

65+

S PASTIFICIO
E *VINO

42\$ MENU

antipasti

INSALATA

chicory, raddichio, parmesan, lemon

GAMBERETTI

cucumber, herbs, salsa rosa

CRUDO

scallop, melon, sea asparagus

POMODORO

onion, basil, frisella

SPUGNOLE

morel, ricotta, marsala

+6

+8

+8

primi

CALAMARATA

seafood bolognese, passata

TAGLIATELLE

funghi, sea urchin, white wine

CAPPELLETTI

rabbit, fennel, soffritto

FUSILLI

broccoli, ricotta

CARNE

filet mignon, asparagus, porcini

PESCE

mackerel, salsa verde, zucchini

+12

+10

* Tasting Menu

65+

S PASTIFICIO
E *VINO