

# MENU À 42\$

## antipasti

### ARANCINI

speck, taleggio, radicchio

### INSALATA

asperge, roquette, piave

### GNUDI

bettrave, graine de pavot, fromage de chèvre

### CRUDO

pétoncle, orange, fenouil

### FRISELLA

tomate, raisin, concombre

+6

## primi

### MACCHERONCINI

calmar, fenouil sauvage, tomate cerise

### TORTELLI

veau, beurre sauge

### SPAGHETTI

tomate, basilic, Parmigiano

### MEZZE MANICHE

pois vert, citron, ricotta

### VITELLO

cipollini, purée d'oignon, jus de veau

### PESCE

bette à carde, pois vert, purée de pois chiche

+12

+10

\* Menu Dégustation

65+

**S** PASTIFICIO  
E \*VINO

# 42\$ MENU

## antipasti

### ARANCINI

speck, taleggio, radicchio

### INSALATA

asparagus, arugula, piave

### GNUDI

beetroot, poppy seed, goat cheese

### CRUDO

scallop, orange, fennel

### FRISELLA

tomato, grape, cucumber

+6

## primi

### MACCHERONCINI

calamari, wild fennel, cherry tomato

### TORTELLI

veal, butter, sage

### SPAGHETTI

tomato, basil, Parmigiano

### MEZZE MANICHE

green pea, lemon, ricotta

### VITELLO

cipollini, charred onion purée, veal jus

### PESCE

swiss chard, green pea, chickpea purée

+12

+10

\* Tasting Menu

65+

**S** PASTIFICIO  
E \*VINO