

## Antipasti

<b>Astice, Burrata, Fiori di Lavanda e Caviale Oscietra</b> Homard, Burrata, Fleurs de Lavande et Caviar Oscietra <i>Allergènes 2-7</i>	36€
<b>Tiramisù di Gamberi Rossi Siciliani e Vaniglia</b> Tiramisù de Gambas rouges de Sicile et Vanille <i>Allergènes 2-7</i>	28€
<b>Uovo in Camicia, Spuma di Pecorino, Fave e Piselli</b> Œuf Poché, Espuma de Pecorino, Fèves et Petits Pois <i>Allergènes 4-7</i>	28€
<b>Tonno di Coniglio</b> Thon de Lapin <i>Allergènes 3-4</i>	30€
<b>Tartare di Manzo al Coltello, Tartufo estivo e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo</b> Tartare de Bœuf au Couteau, Truffe d'été et Jaune d'Œuf Frit en Croûte de Sésame <i>Allergènes 3-11</i>	32€

## Paste e Minestre

<b>Minestra di Pasta Mischiata, Crostacei e Pesci di Scoglio</b> Soupe de Pâtes Mélangées, Crustacés et Poissons de Roche <i>Allergènes 1-2-4</i>	32€
<b>Tagliolini al Limone Bio d'Amalfi</b> Tagliolini au Citron Bio d'Amalfi <i>Allergènes 1-3-7</i>	24€
<b>Diversamente Carbonara</b> Carbonara Revisitée <i>Allergènes 1-7-14</i>	26€
<b>Linguine « Gentile » Pane, Burro e Alici</b> Linguine « Gentile » Pain, Beurre et Anchois <i>Allergènes 1-4-7</i>	30€
<b>Tortelli di « Pollo con i Peperoni »</b> Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons » <i>Allergènes 1-3</i>	30€

## Secondi Piatti

<b>Branzino Selvaggio alla « Puttanesca »</b> Bar Sauvage à la « Puttanesca » <i>Allergène 4</i>	40€
<b>Agnello in Tre Cotture</b> Variation autour de l'Agneau <i>Allergène 1</i>	34€
<b>Il Piccione « Viaggiatore », Salsa di Mirtilli e Ginepro</b> Pigeon « Voyageur », Sauce « Myrtilles et Genévrier » <i>Allergène 5</i>	38€
<b>Bollito Non Bollito</b> Veau Cuit à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte	38€
<b>Filetto di Manzo in Oliocottura 62°C Alle Erbe Aromatiche « Terra Majura Riserva »</b> Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l'Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C aux Herbes Aromatiques	40€

## Formaggi

<b>Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa</b> Petite ou Grande Sélection de Fromages Italiens, Moutarde Faites Maison	12€ - 18€
--	-----------

---

## Menu di Mezzo Giorno - 36€

### Menu du Jour

**Entrée, plat et dessert**

Le midi du Mardi au Vendredi

## Menu Degustazione “ Creativo ” - 85€

*Allergènes 1-2-3-4-7-8-12*

### **La Caprese...**

Mozzarella di Bufala, Glace di Bufala, Eau de Tomate et Basilic

### **Tiramisù di Gamberi Rossi Siciliani e Vaniglia**

Tiramisù de Gambas rouges de Sicile et Vanille

### **Pasta, Astice al Vapore e Pistacchi di Bronte**

Pâtes, Homard à la Vapeur et Pistaches de Bronte

### **Tortelli di Bufala, Pesto di Pomodoro e Basilico**

Tortelli Farcis à la Mozzarella di Bufala, Pesto de Tomates et Basilic

### **Bollito non Bollito**

Veau Cuit à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte

### **Fragola, Fragola e Fragola**

Fraise, Fraise et Fraise

## Menu Degustazione “ La Tradizione ” - 65€

*Allergènes 1-3-4-7*

### **Tonne Di Coniglio**

Thon de Lapin

### **Tortelli di « Pollo con i Peperoni »**

Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons »

### **Filetto di Manzo in Oliocottura 62°C Alle Erbe Aromatiche « Terra Majura Riserva »**

Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l’Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C aux Herbes Aromatiques

### **Concerto Di Limoni**

Concerto de Citrons

## Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 60€

*Allergènes 1-3-7-13*

### **Cappuccino di Pecorino, Fave e Piselli**

Cappuccino de Pecorino, Fèves et Petits Pois

### **Tagliolini al Limone Bio d’Amalfi**

Tagliolini au Citron Bio d’Amalfi

### **L’Orto...**

Le Jardin...

### **Sorbetto all’Arancia, Melanzana Dolce e Menta**

Sorbet à l’Orange, Aubergine Sucrée et Menthe