

## Antipasti

<b>Polipo arrostito su crema di patate e acciughe, pomodoro confit e olive di Gaeta</b>	15,40	<b>Battuta di mango del territorio funghi grigliati e formaggio al fieno</b>	18,20
<i>Poulpe grillé sur crème de pommes de terre, anchois, tomates confites et olives de Gaeta</i>		<i>Carpaccio de bœuf du territoire aux champignons grillés et copeaux de fromage au foin</i>	
✔ <b>Tortino di verdure ricotta affumicata e crema di basilico</b>	13,60	<b>Culatta parmense mozzarella di bufala e Datterini</b>	18,20
<i>Tortino de légumes à la ricotta fumée et crème de basilique</i>		<i>Culatta parmense, mozzarella di bufala et tomates Datterini</i>	
<b>Crudo di tonno vinaigrette d'agrumi e colatura di alici</b>	15,60	✔ <b>Verdure alla griglia aioli aromatico</b>	12,40
<i>Carpaccio de thon, vinaigrette aux agrumes et colatura di alici</i>		<i>Légumes grillés, sauce salmorigano</i>	
<b>Pesce spada alla mela verde e gocce di marsala</b>	15,60	<b>Antipasto Edesia (per due persone) sélection de poisson ou de viande</b>	25,00
<i>Carpaccio d'espardon, pommes vertes et marsala</i>		<i>(pour deux personnes)</i>	

## Primi Piatti

	entrée	plot		entrée	plot
✔ <b>Fagottini di bufala fuori Norma ricotta al forno mandorle tostate e chips di melangane</b>	14,20	16,20	<b>Fettuccine con crema di broccoletti, bufala, crumble di olive nere e pepe crusco</b>	12,20	15,20
<i>Ravioli farci à la bufala, ricotta fumée, amandes grillées et chips d'aubergine</i>			<i>Fettuccine à la crème de broccoletti, mozzarella di bufala, crumble d'olives noires et poivron rouge crusco</i>		
<b>Paccheri ai profumi di mare datterini e basilico</b>	16,80	19,80	<b>Essenzialmente Carbonara</b>	11,60	14,60
<i>Paccheri au fruit de la mer, poissons, tomates datterini et basilique</i>			<i>Carbonara classique</i>		
✔ <b>Spaghettoni trafilato al bronzo con gamberoni e vongole</b>	16,60	19,60	<b>Agnolotti di Chianina, brunoise di verdure e ubriaco al barolo</b>	16,40	19,40
<i>Spaghettoni trafilato al bronzo avec gambas et palourdes</i>			<i>Agnolotti de viande Chianina, brunoise de légumes et fromage ubriaco al barolo</i>		
<b>Mezzelune al bianco di spigola e pistacchio</b>	16,40	19,40	<b>Pappardelle al ragù di salsiccia e bianco di Langa</b>	14,40	17,40
<i>Pâtes farcies au poissons sauce filet de bar et pistache</i>			<i>Pappardelle, ragoût de saucisse et fromage bianco di Langa</i>		

vegetarian

## Carne

<b>Tagliata di mango ai ferri cipolline caramellate al mosto d'uva e formaggio di fossa</b>	27,40	<b>Costolette d'agnello alla Scottadito (aglio e rosmarino)</b>	32,60
<i>Tagliata de bœuf grillé avec oignons caramélisés, moût de raisin et copeaux de fromage fossa</i>		<i>Côte d'agneau alla Scottadito (ail et romarins)</i>	
<b>Filetto di mango lardellato in ristretto di nero d'Avola e brunoise verdure (Barone di monte Petraro)</b>	27,80	<b>Carré d'agnello alla griglia con salsa di scalogno e timo</b>	32,60
<i>Filet de bœuf enrobé de lard de Colonnata, brunoise de légumes et réduction de vin Nero d'Avola</i>		<i>Carré d'agneau grillé, sauce échalote et thym</i>	
<b>Tartara di mango con colatura di alici e cipolle rosse</b>	26,00	<b>Lombata di mango al sale affumicato (350 gr)</b>	34,50
<i>Tartare de bœuf, sauce colatura di alici et oignons rouges</i>		<i>Cœur de filet de bœuf au sel fumé (350 gr)</i>	

## Pesce

<b>Cotto e crudo di tonno cipollotti glassati al mosto d'uva</b>	25,60	<b>Filetti di brangino al forno macco di cavolfiore carciofi e Datterini</b>	24,60
<i>Tagliata de thon, sauce aux oignons glacés au moût de raisin</i>		<i>Filets de bar au four, purée de chou-fleur, artichauts poêlés et tomates Datterini</i>	
<b>Guazzetto di pesce con olive infornate capperi al sale e pepe crusco</b>	29,80	<b>Gamberoni lardo fave e primosale</b>	24,80
<i>Mix de poissons poêlés, avec olives au four, câpres au sel et poivron rouge crusco</i>		<i>Gambas enrobées de lard de Colonnata sur crème de fèves et fromages primosale</i>	
<b>Stecato di polipo e gamberoni alla griglia con salmorigano rosso</b>	25,80	<b>Filetti di spigola in crosta di pane, olive e pepe crusco</b>	24,80
<i>Brochette de poulpe et gambas grillées au salmorigano rouge</i>		<i>Filet de bar au four en croûte de pain parfumé aux olives et au poivre crusco</i>	

Nous travaillons avec les 14 allergènes. La liste des allergènes numérotés de 1 à 14 est consultable sur simple demande.



---

## Formaggi

---

<b>Sélection de Fromages affinés</b>	16,00
Testun ubriaco al Barolo (peppino Occelli) <small>7a, 7b</small>	9,00
Occelli infoglie di castagno <small>7a, 7b</small>	9,00
Maggengo al fieno e birra <small>7a, 7b</small>	9,00
Parmiggiano oro vacche rosse <small>7a, 7b</small>	9,00
Pecorino cuguzi al tartufo <small>7a, 7b</small>	9,00

---

## Dolce

---

<b>Crema di latte con crumble speziato e frutto della passione</b> <small>7b, 3, 1a</small> <i>Crème de lait avec crumble épicé et coulis de fruit de la passion</i>	8,00
<b>Tiramisu con crema alla Lunarda</b> <small>7b, 3, 1a</small> <i>Tiramisu à la crème Lunarda</i>	8,00
<b>Cre moso alle nocciole di Langa e coulis di lamponi</b> <small>7b, 8b, 3, 1a</small> <i>Fondant au chocolat noisette de Langa et coulis de framboises</i>	9,20
<b>Veli di grano con crema di mascarpone e frutta fresca</b> <small>7b, 3, 1a</small> <i>Voiles de blé croquant à la crème e mascarpone et fruits frais</i>	8,40
<b>Sorbetto ai profumi di nepitella e sambuco</b> <sup>12</sup> <i>Sorbet aux parfums de nepitella et sambuco</i>	7,20