

Entrées

Crevettes et fleurs de courgette croustillantes 16 euro

avec sauce sweet chilli et yaourt maigre

1-2-3-7-15

Poulpe à la plancha 18 euro

avec purée de fèves sèches, poivrons frits et salade catalane

4-12-15

Tartare de ombrine 18 euro

avec pomme verte, eau de concombre et gingembre et gomasio noir

4

Rustique de saumon mariné 17 euro

avec mayonnaise maison, câpres, cornichons et concassé de tomate

1-3-4-5-7-8-10-15

Haché de bœuf piémontais 18 euro

avec houmous de pois chiches, popcorn et giardiniera maison

9-11

Flan de carottes et pois chiches 6 euro

avec betterave, menthe et gingembre, sauce miso et crumble de tofu

6

Huîtres "Margarita" 18 euro

huîtres avec short de Margarita

Écrin de courgette 16 euro

farci de pommes de terre, échalote et joue de porc, sur fondant de tomate

3-7

Plats

Passatelli traditionnels aux saveurs de printemps 16 euro

avec asperges, pois mange-tout, petits pois, crème de chou-fleur et chips d'artichauts

1-3-7

Risotto aux crevettes de l'adriatique 20 euro

avec sauce rouge de crevettes, leur fruit cru, coulis d'orties et œufs de lompe

1-2-4

Tortellini traditionnels d'émilie 18 euro

avec fondue de Parmesan Reggiano et râpé de muscade

1,3,7

Gnocchetti de pain et persil 18 euro

avec cœur de palourdes et lupin, pois chiches et parfum de citron

1-3-4-13

Tataki de thon en croûte de panko 22 euro

sur gaspacho et pickles de fenouil croquant

1-3-4-9

Tranchette de seriola à la plancha 26 euro

avec courgettes grillées marinées à la menthe et tomates San Marzano séchées

4-15

Filet de bœuf grillé 28 euro

avec pavé de pommes de terre et cardoncelli

7-15

Parmigiana d'été 16 euro

avec bouchées de mozzarella et tomates datterini

7