

Antipasti

Polentina Tartuffata croccante e Noci di Cappesante arrostita - Polenta Truffée Noire du Piémont et Noix de Saint Jacques rôties
16.00 €

Afettato di Culatello e Peperoni grigliati, Espuma di Grana e Croccante al Papavero Chiffonade de Culatello et Poivrons Grillés, Espuma de Grana et Tuile au Pavot
14.80 €

Carpaccio di Astice al Sedano e Cipolle Rosse - Carpaccio de Homard au Céleri et Oignon Rouge
16.00 €

Minestrone di Lenticchie e Zampone della tradizione! - Soupe de Lentilles et Zampone, tradition des Fêtes!
10.50 €

Salmoné Marinato alle Erbette e Limone di Sicilia, Mousse di Rafano e Farinata di Ceci Saumon Mariné aux Fines Herbes et Citron de Sicile, Mousse de Raifort et Blinis de Pois Chiches
14.80 €

Ostriche ai Profumi del Mediterraneo Huitres aux Parfums de Méditerranée (tomates confites, citron et pesto)
les 6 : 14 € — les 12 : 28 €

Fegato Grasso di Anatra all'Aceto di Lamponi, Spinaci e Pinoli - Foie Gras poêlé, Vinaigre de Framboise, Pousse d'épinards et Pignons Grillés
14.50 €

Terrina Fegato Grasso di Anatra ai Fichi e Vecchia Romagna, Gelée di Vino e Pane Bruschettato - Terrine de foie Gras de Canard aux Fiches et Vecchia Romagna, Gelée au Vin et Pain Grillé, une tradition de Rome
14.50 €

Focaccia Bianca aux Herbes Aromatiques
5.80 €

Focaccia al Carpaccio di Manzo e Tartufo Nero, Scaglie di Parmigiano - Fougasse au Carpaccio de Boeuf, Pesto de Truffe noire et copeaux de Parmesan
15.00 €

Focaccia Crudaiola con Rucola, Bresaola e Limone - Fougasse Bresaola, Roquette et Citron
13.80 €

■ FAIT MAISON PAR TRADITION

Tous nos plats ont toujours été « fait maison », en toute transparence, dans notre cuisine largement ouverte sur le restaurant. Venez saluer les chefs !

Primi

Quadrelloni di Capone, crema al Fegato Grasso e Prosecco - Ravioles fourrées au Chapon, sauce au Foie Gras et Vin Prosecco
15.60 €

Gnocchi di Patate agli Spinaci in salsa di Noci e Gorgonzola - Gnocchi de Pommes de Terre aux Epinards, sauce aux Noix et Gorgonzola
13.80 €

■ LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes les pâtes qui vous sont servies sont préparées artisanalement au restaurant avec des produits frais de la région : les farines de blé tendre, les blé dur ou les céréales. Mais aussi les légumes, viandes et oeufs qui servent de base à nos farces.

Ravioli ai Funghi Porcini, salsa al Tartufo Nero e Parmigiano - Ravioles fourrées aux Cèpes, sauce à la Truffe Noire et Parmesan
15.60 €

Tagliolini di grano duro all' Astice Pâtes de Semoule de Blé dur et Chiffonnade de Homard, sauce Bisque
15.60 €

Risotto alla Birra di Natale, Petto e Coscia di Quaglia al miele - Risotto à la Bière de Noël, Filet et Cuisse de Caille dorés au Miel
14.50 €

Risotto Carnaroli alle Noci di Cappesante e Porro - Risotto Carnaroli aux Noix de Saint Jacques et Poireaux
15.60 €

Cannelloni Carciofi e Ricotta alla Menta, salsa Napoletana - Cannelloni aux Artichauts, Ricotta et Menthe, sauce Napolitaine
14.50 €

Tagliolini al Nero con Seppiette e Calamaretti al Limone - Pâtes à l'Encre de Seiche, Supions et Calamars au Citron
14.50 €

Secondi

Zuppetta piccantina ai Frutti di Mare, Aglio e Pomodoro con Bruschetta al Basilico
Cocotte de Coquillages à l'Ail et Tomates, Bruschetta au Basilic
16.60 €

GranMisto di Pesce alla griglia, Limone e Verdure Croccanti al Prezzemolo
Panaché de Poissons grillés au Citron, Légumes croquants au Persil Plat
35.00 €

Spigola e Pesce al Sale Aromatico secondo Mercato (2 persone) - Bar de ligne ou Poissons en crouste de Sel Aromatique selon Crieé (2 personnes)
Demandez au serveur

Un Pesce, La Spigola, sfilettato, 3 piatti
Un Poisson, le Bar, en Filet, 3 déclinaisons
29.50 €

Al Cartoccio con Carciofi, Pomodorini, Olive e Mandorle - En papillote aux Artichauts, Tomates Cerise, Olives et Amandes

In crosta di Ventricina Piccante e Nocciolo
En crouste de Saucisse Calabraise Pimentée et Noisettes

Grigliato sulla pelle, al pesto di Olive, Capperi e Rosmarino - Grillé sur la peau, en Tapenade d'Olives et Câpres au Romarin

Orata al pesto di Pistacchi, Finocchio Saltato (2 persone) - Daurade Royale au Pesto de Pistaches, Fenouil poêlé (2 personnes)
56.00 €

Filetti di Rombo agli Agrumi, salsa al Prosecco - Filet de Turbot aux Agrumes, sauce au Prosecco
29.00 €

Brodetto di Astice e Frutti di Mare al Basilico, Tagliolini al Nero - Brodetto de Homard (1/2) et Coquillages au Basilic, Tagliatelles à l'Encre de Seiche
35.00 €

Filetto di Manzo ai Funghi, Polenta morbida
Filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » aux Champignons, Polenta moelleuse
30.00 €

Costata di Vitello al Chianti, sugo di cottura al Rosmarino - Côtes de Veau au Chianti et son jus au Romarin
28.00 €

Suprema di Faraona farcita, salsa al Foie Gras - Suprême de Pintade farcie, sauce au Foie Gras
25.00 €

Petto di Anatra al Vino Caldo, Spezie di Natale - Magret de Canard au Vin Chaud, Epices de Noël
26.50 €

POISSON OU VIANDE ?

Tous nos poissons sont accompagnés de Légumes du Marché et de Riz à la Sicilienne.
Toutes nos Viandes sont accompagnées de Gratin Dauphinois truffé, de Légumes du Marché et d'Endives braisées.



Dolci

Tiramisù all'Arancia et Rosolio di Agrumi

Tiramisù à l'Orange et liqueur d'Agrumes

8.80 €

Semifreddo al Torrone e Nocciole,

salsa al Cioccolato - Parfait glacé au Nougat et Noisettes, sauce au Chocolat

8.80 €

Millefoglie di Panpepato e crema di

Castagne, Gelato Cannella - Millefeuille

de Pain d'épices et Crème de Marrons, Glace Cannelle

8.80 €

Parfait Glacé di Mascarpone alle Mandorle,

Coulis al Mango, Frutta Esotica - Dôme Glacé aux Amandes et Mascarpone, Coulis Exotique et Fruits Pochés

8.80 €

Pane Pepato Caldo alle Cigliegi,

sorbetto all'Amarena - Pain d'Epices Perdu aux Griottes, sorbet Amarena

8.80 €

Pera Cotta al Vino, Gelato Vaniglia et Cialda

alle Mandorle - Poire Pochée au Vin,

Glace Vanille et Tuile aux Amandes

8.80 €

Frutta di Stagione al Gratin con un Sabaione

di Prosecco - Gratin de Fruits de Saison

et Sabayon au Prosecco

8.80 €

Piatto del ghiottone - Assiette gourmande

9.50 €

Café Gourmand - expresso & trois bouchées

6.50 €

Zuppa Inglese di Panettone al Grand



Marnier - Zuppa Inglese au Panettone et Grand Marnier

8.80 €

Formaggi

Robiola fresca al Tartufo, Insalatina di

Spinaci - Fromage frais truffé, petite salade d'épinards

8.50 €

Piatto di Fromaggi Stagionati con Mostarda

di Vino - Assiette de fromages Affinés avec

Confit de Fruits au vin

8.50 €

Caffè



Caffè Espresso Segafreddo	2.20 €
Gran' Caffè	2.70 €
Caffè Crema	2.50 €
Cappuccino	4.20 €

Tè

Tè de Ceylan au citron	2.50 €
Tè vert à la menthe fraîche	4.50 €
Verveine, camomille, tilleul	2.50 €
Sélection de Thés d'exception et Tisanes aux fleurs naturelles Nana Ding	6.00 €

Thé vert au Jasmin Dragon

Il est récolté une fois par an en avril. Ce thé aux aiguilles vertes est utilisé dans la fabrication des perles de jasmin. Le processus pour parfumer ce thé ne peut avoir lieu qu'en août, lors de la floraison du jasmin. Ses arômes très intenses vont d'un parfum très prononcé de jasmin jusqu'aux notes de fruits rouges parfois cuits.

Thé rouge Bai Ling : la plume blanche

Ses petits bourgeons d'or ont beaucoup de délicatesse.
Ce thé a des saveurs de chocolat au lait avec un goût de caramel et de noisettes torréfiées.
C'est un thé rouge gourmand, très long en bouche, ce qui en fait un excellent choix pour un dessert à base de chocolat.

Thé Wu-Long champagne

C'est un thé vert, oxydé à 40% puis laissé dans la cuve de fleur d'osmanthus environ un mois et demi. Il dégage un arôme sucré, la fleur étant délicatement présentée. Excellent choix pour un moment de détente, ce Wu-Long peut se prendre tout au long de la journée.

Tisane La Fleur de Madame Xie

C'est un thé blanc, baies de goji, chrysanthème, osmanthe, fleur de ginseng, ginseng et fleur de lotus.

Tisane Le Temps des Fleurs

Thé blanc, lotus, chrysanthème, lavande, osmanthe, lys, amaranthe et rose.

Tisane Une Nuit d'été en 1986...

Thé blanc, hibiscus, ginseng, chrysanthème, jasmin, feuilles de bambou, myosotis.



