

À LA CARTE

Entrées

Charcuterie italienne P€13 G€18

Burrata, roquette et tomates €15

Crabe Royal au yuzu et tomates fraîches €18

Tartare de Chinchard et d'orge à la crudaiola €16

Assiette de légumes sélectionnés et sa sauce bagna cauda €16

Carpaccio de thon fumé, poireaux grillés et sauce romesco €18

Tataki de bœuf et caviar d'aubergines €18

Plats

Bistecca de bœuf Black Angus grillée €36

Côte de porc ibérique grillée €28

Canard de Challans rôti pour 2 personnes €52

Poisson du marché €32

Pâtes et Risotto

Scialatelli de fruits de mer à l'encre de seiche €26

Capellini refroidies et homard décortiqué, pesto à la Trapanese €24

Agnolotti aux fromages, petits pois et Pecorino sardo €22

Spaghetti alio olio e peperoncino, tartare de palourdes aux herbes €20

Pici à la japonaise, mijoté de Canard de Barbarie et œuf poché €22

Risotto de Koshihikari, ingrédients du marché d'aujourd'hui €25

Desserts

Baba au limoncello €14

Tiramisu au thé vert Matcha €12

Chocolat et pistaches €14

Panna Cotta basilic et compotée de pêche €12

Assortiment de fromage €13

Café gourmand €12

À LA CARTE

Starters

- Selected Italian charcuterie S€13 B€18
Burrata cheese, roquette & tomatoes €15
King Crab with yuzu and fresh tomatoes €18
Tartare of Horse mackerel and barley alla crudaiola €16
Assorted vegetables with bagna cauda sauce €16
Carpaccio of smoked tuna, grilled leeks and romesco sauce €18
Tataki of beef and eggplant caviar €18

Mains

- Grilled rib steak of Black Angus €36
Grilled Iberian pork chop €28
Roasted duck of Challans for 2 persons €52
Fish of the market €32

Pasta and Risotto

- Scialatelli with seafood and squid ink €26
Cooled Capellini with lobster out of the shell, pesto alla Trapanese €24
Agnolotti with cheese and peas €22
Spaghetti with garlic, olive oil, tartare of clams and chilli pepper €20
Japanese Pici, duck of Barbarie stew and poached egg €22
Risotto with Koshihikari rice, ingredients from the market of the day €25

Desserts

- Limoncello baba €14
Matcha green tea Tiramisu €12
Chocolate and pistachios €14
Panna Cotta infused with basil and peach €12
Assorted Italian cheese €13
Gourmet café €12

All prices are taxes & service included