

■ ■ ■ *Les Entrées*

Le véritable jambon de San Danièle « <i>melon en saison +1€</i> »	14
Tagliere (min 2 cvts, antipasto de charcuteries fines, fromages et légumes grillés)	25
Mozzarella di Bufala sur légumes grillés du jour	13
Carpaccio de filet de bœuf « <i>huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan</i> »	13
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffes noires, copeaux de foie gras	15
Carpaccio de thon frais mariné minute, filet d'huile d'olive extra vierge et agrumes	15
Carpaccio de bresaola sur salade de roquette « <i>filet de bœuf séché</i> »	14
Duo de croquettes parmesan et crevettes « <i>servi sur salade de roquette</i> »	12
Scampis poêlés, tomates pachino et sautés d'artichauts	14
Croustillants de scampis « <i>tomates confites, mesclun de salade et tartare</i> »	13
Tempura de filet de sole à l'italienne et sauce aïoli « <i>friture</i> »	15
Noix de Saint Jacques et scampis snakés tomates, olives taggiasca et herbes fraîches	15

■ ■ ■ *Les Pâtes*

Tagliatelles fraîches à la crudaiola « <i>Tomates cerises, copeaux de parmesan, basilic et roquette</i> »	13
Paccheri à la chair de saucisse Toscane et crème de truffes	14.50
Linguines aux scampis « <i>ail, huile d'olive, tomates cerises</i> »	14.50
Spaghetti quadrato alle vongoles verracci fraîches	14.50
Les raviolis farcis à la ricotta « <i>tomates fraîches, parmesan et roquette</i> »	14
Les Spighes farcis à la truffe noire, tomates et huile de truffes	14