

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sel de mer, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 6 -

•

INSALATA STAGIONALE - 15 -
laitues saisonnières, radis, fromage pecorino pepato

IPPOGLOSSO CRUDO - 18 -
flétan cru, concombre, radis, pistaches, vinaigrette à la tomate

AFFETTATI MISTI - 18 -
charcuteries maison

CROSTONE - 14 -
pain maison grillé, beurre aux anchois, fromage straciatella, tomates & pois

FIORI DI ZUCCA - 16 -
fleurs de courgettes, fromage canestrato, cacioavallo & ricotta

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
sauce tomate, parmigiano reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
tomates ancestrales, noix de pin, olives, basilic

•

CASARECCE NERO DI SEPPIA - 28 -
calmars, crevettes nordiques, mascarpone, pangrattato

GNOCCHI RICOTTA - 19 -
sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

MAFALDE ALL' AMATRICIANA - 24 -
sauce tomate, guanciale, pecorino romano, poivre noir

LINGUINI - 23 -
pesto de rapini & pistaches, fromage pecorino pepato, bomba

AGNOLOTTI - 25 -
agneau, pois, fromage burrata

•

POLIPO - 36 -
pieuvre, aubergine fumée, courgettes, menthe

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut) - 34 -
porcelet Gaspor, rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION POUR LA TABLE
4 services à partager

- 65 -

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

•

INSALATA STAGIONALE - 15 -
seasonal lettuces, radishes, pecorino pepato cheese

IPPOGLOSSO CRUDO - 18 -
raw halibut, cucumber, radishes, pistachios, tomato vinaigrette

AFFETTATI MISTI - 18 -
homemade charcuteries

CROSTONE - 14 -
in-house grilled bread, anchovy butter, stracciatella cheese, tomatoes & peas

FIORI DI ZUCCA - 16 -
zucchini flowers, canestrato, caciocavallo & ricotta cheese

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
tomato sauce, parmigiano reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
heirloom tomatoes, pine nuts, olives, basil

•

CASARECCE NERO DI SEPIA - 28 -
squids, nordic shrimps, mascarpone, pangrattato

RICOTTA GNOCCHI - 19 -
tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

MAFALDE ALL' AMATRICIANA - 24 -
tomato sauce, guanciale, pecorino romano, black pepper

LINGUINI - 23 -
rapini & pistachios pesto, pecorino pepato cheese, bomba

AGNOLOTTI - 25 -
lamb, peas, burrata cheese

•

POLIPO - 36 -
octopus, smoked eggplant, zucchini, mint

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm) - 34 -
Gaspior suckling pig, rapini, mostarda

•

TASTING MENU FOR THE TABLE
4 courses to share

- 65 -