

IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -
légumes de saison, sauce ail & anchois

PANZANELLA INVERNALE - 15 -
radicchio, oignons, noix de grenoble, fromage gorgonzola, croutons

ARRACANATO - 18 -
morue confite, poivrons, tomates, raisins secs, noix de pin

AFFETTATI MISTI - 18 -
charcuteries maison

CROSTONE - 14 -
pain maison grillé, mousse de foie de volaille, oignons agro-dolce

PROSCIUTTO - 16 -
18 mois

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

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
fenouil, bettraves, orange, tardivo, vinaigrette aux anchois

LINGUINI NERO DI SEPPIA AGLIO E OLIO- 28 -
saumon confit, ail, citron, pangrattato

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

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 22 -
sauce tomate, guanciale, pecorino romano, poivre noir

CENCIONI - 23 -
choux-fleur, ail, anchois, bomba, ciccoria

ANOLINI - 24 -
ragu de sanglier

CACCIUCCO - 36 -
bar rayé, pieuvre, pétoncle, palourdes little neck, fregola, fenouil, olives

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut)- 33 -
rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION
4 services
- 65 -

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -
seasonal vegetables, garlic & anchovy sauce

PANZANELLA INVERNALE - 15 -
radicchio, onions, walnuts, gorgonzola cheese, croutons

ARRACANATO - 18 -
confit cod, bell peppers, tomatoes, raisins, pine nuts

AFFETTATI MISTI - 18 -
homemade charcuteries

CROSTONE - 14 -
in-house grilled bread, chicken liver mousse, agro-dolce onions

PROSCIUTTO - 16 -
18 months

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

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
fennel, beets, orange, red onions, tardivo, anchovy vinaigrette

LINGUINI NERO DI SEPIA AGLIO E OLIO - 28 -
confit salmon, garlic, lemon, pangrattato

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

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 22 -
tomato sauce, guanciale, pecorino romano, black pepper

CENCIONI - 23 -
cauliflower, garlic, anchovies, bomba, ciccoria

ANOLINI - 24 -
wildboar ragu

CACCIUCCO - 36 -
stripped bass, octopus, scallop, little neck clams, fregola, fennel, olives

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm) - 33 -
rapini, mostarda

•

TASTING MENU

4 courses

- 65 -