

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -

Pain focaccia maison, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -

Olives marinées

TARTARE DI TONNO - 25 -

Tartare de thon yellowfin, aioli, ciboulette

BURRATA - 24 -

Burrata, miel à la truffe, crema de pistaches

•

INSALATA MISTICANZA

Salade de laitue boston, endives, radicchio, noisettes

*\* Offerte avec un plat principal\**

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 26 -

Sauce tomate basilic, parmigiano reggiano

MAFALDE - 32 -

Ragu d'agneau, tomates, chili, aubergines, menthe

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 30 -

Sauce tomate, guanciale, oignons, vin rouge, chili, pecorino

BRANZINO - 36 -

Bar, pommes de terre, radis, beurre blanc, caviar mujol

QUAGLIA - 30 -

Caille, épinards, champignons, sauce foie gras

•

PANNACOTTA - 10 -

Yogourt de bufflone, marmelade à l'orange

CANNOLO - 6 -

Ricotta, pistaches, zestes d'orange, cerises

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Homemade focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -  
Marinated olives

TARTARE DI TONNO - 25 -  
Yellowfin tuna tartare, aioli, chives

BURRATA - 24 -  
Burrata, truffle honey, pistachio crema

•

INSALATA MISTICANZA  
Boston lettuce salad, endives, radicchio, hazelnuts

*\*Offered with a main course\**

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 26 -  
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

MAFALDE - 32 -  
Lamb ragu, tomatoes, chili, eggplant, mint

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 30 -  
Tomato sauce, guanciale, onions, red wine, chili, pecorino

BRANZINO - 36 -  
Seabass, potatoes, radishes, beurre blanc, mujol caviar

QUAGLIA - 30 -  
Quail, spinach, mushrooms, foie gras sauce

•

PANNACOTTA - 10 -  
Buffalo yogurt, orange marmelade

CANNOLO - 6 -  
Ricotta, pistachios, orange zests, cherry