

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -

Pain focaccia maison, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -

Olives marinées

RICOTTA E MIELE - 12 -

Tartinade de ricotta, miel, focaccia maison

SALAMI & GIARDINIERA - 13 -

Salami & légumes marinés

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -

Salade de laitue boston, endives, radicchio, noisettes rôties

BURRATA - 28 -

Burrata, épinards, prosciutto, grissini

STRACCIATELLA - 22 -

Fromage straciatella, radicchio, prunes, noix de pin, vinaigre balsamique

CAPESANTE - 26 -

Pétoncles, céleri, beurre noisette, caviar mujol, citron

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 27 -

Veau, prosciutto, sauge, citron

QUAGLIA DIAVOLA - 25 -

Cailles, miel, citron, piment

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 32 -

Bolognese de veau, tomates, vin rouge, parmigiano reggiano

LOMBRICHELLI ALL' AMATRICIANA - 31 -

Guanciale, vin rouge, oignons, piment, tomates, pecorino

TAGLIATELLE - 32 -

Champignons, roquette, ail, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 29 -

Farçis de ricotta & épinards, beurre, vacca rossa parmigiano reggiano

MEZZE RIGATONI E GAMBERI - 35 -

Crevettes, safran, tomates cerises, piment

•

BRANZINO - 38 -

Bar, pommes de terre, poireau, caviar mujol, sauce beurre blanc

MERLUZZO ACQUA PAZZA - 40 -

Morue, fenouil, pommes de terre, tomates cerises, beurre de n'duja

BRASATO DI MANZO - 44 -

Joue de boeuf braisé, carottes, rutabaga, oignons cipollini

AGNELLO ALLA GRIGLIA - 52 -

Côtelettes d'agneau grillé, poivrons, courgettes, oignons, menthe, pistaches

•

MENU POUR LA TABLE

4 Services à partager

- 90 \ pers. -

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Homemade focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -  
Marinated olives

RICOTTA E MIELE - 12 -  
Ricotta spread, honey, homemade focaccia

SALAMI E GIARDINIERA - 13 -  
Salami & marinated vegetables

•

INSALATA MISTICANZA - 17 -  
Boston lettuce salad, endive, radicchio, roasted hazelnuts

BURRATA - 28 -  
Burrata, spinach, prosciutto, grissini

STRACCIATELLA - 22 -  
Stracciatella cheese, radicchio, plum, pine nuts, balsamic vinegar

CAPESANTE - 26 -  
Scallops, celery, brown butter, mujol caviar, lemon

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 27 -  
Veal, prosciutto, sage, lemon

QUAGLIA DIAVOLA - 25 -  
Quails, honey, lemon, chili

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 32 -  
Veal bolognese, tomatoes, red wine, parmigiano reggiano

LOMBRICHELLI ALL' AMATRICIANA - 31 -  
Guanciale, red wine, onions, chili, tomatoes, pecorino

TAGLIATELLE - 32 -  
Mushrooms, arugula, garlic, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 29 -  
Stuffed with ricotta & spinach, butter, vacca rossa parmigiano reggiano

MEZZE RIGATONI E GAMBERI - 35 -  
Shrimps, saffron, cherry tomatoes, piment

•

BRANZINO - 38 -  
Seabass, potatoes, leak, mujol caviar, beurre blanc sauce

MERLUZZO ACQUA PAZZA - 40 -  
Cod, fennel, potatoes, cherry tomatoes, n'duja butter

BRASATO DI MANZO - 44 -  
Braised beef cheek, carrots, rutabaga, cipollini onions

AGNELLO ALLA GRIGLIA - 52 -  
Grilled lamb chops, peppers, zucchini, onions, mint, pistachios

•

MENU FOR THE TABLE  
4 Courses to share  
- 90 \ pers. -