

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Pain focaccia maison, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -  
Olives marinées

RICOTTA E MIELE - 12 -  
Tartinade de ricotta & miel

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 27 -  
Veau, prosciutto, sauge, citron

•

ZUPPA  
Soupe du jour

*\* Offerte avec un plat principal\**

•

GNOCCHI DI RICOTTA - 32 -  
Bolognese de veau, tomates, vin rouge, parmigiano reggiano

TAGLIATELLE - 32 -  
Champignons, roquette, ail, parmigiano reggiano

RAVIOLI - 29 -  
Farcis de ricotta & épinards, beurre, vacca rossa parmigiano reggiano

BRANZINO - 38 -  
Bar, pommes de terre, poireau, caviar mujol, sauce beurre blanc

BRASATO DI MANZO - 44 -  
Joue de boeuf braisée, carottes, rutabaga, oignons cipollini

•

TORTA CAPRESE - 12 -  
Gâteau chocolat, amandes, ganache chocolat, café

CANNOLI - 12 -  
Ricotta, chocolat, pistaches, zestes d'orange

FINANCIER & FORMAGGI - 16 -  
Financier, miel, fromage

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Homemade focaccia, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -  
Marinated olives

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

SALAMI & 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

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

•

ZUPPA  
Soup of the day

*\* Offered with a choice of main course\**

•

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

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

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

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

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

•

TORTA CAPRESE - 12 -  
Chocolate cake, almonds, chocolate ganache, coffee

CANNOLI - 12 -  
Ricotta, chocolate pistachios, orange zests

FINANCIER & FORMAGGI - 16 -  
Financier, honey, cheese