

Nos préparations à la truffe blanche d'Alba

« Selon arrivage »

Chiffonnade de roquette, parmesan et artichauts crus 75 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan 75 €

Œufs au plat, polenta 75 €

Fettuccine ou risotto 85 €

Tortellini à la crème de parmesan 85 €

Antipasti

« Bar »

En carpaccio, betterave sodja, cressonnette et poutargue 40 €

« Légumes »

Caponata, mozzarella au lait cru, légumes fondants au basilic 19 €

« Friture »

Scampi, chipirons et chips de légumes 40 €

« Tourteaux »

Fraicheur de tourteaux, carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 38 €

« Bœuf »

En carpaccio dans le filet et cèpes grillés 34 €

« Salumi »

Palette de Culatello di Zibello, Coppa, Ventricina et bresaola 28 €

« Saint-Jacques »

En damier crues et truffe noire 50 €

« Pommes de terre »

Ecrasées à la truffe noire 50 €

Mare

« Bar »

Filet poêlé, jus safrané, citron rôti et risotto aux cèpes 40 €

« Homard »

Rocher de polenta crémeuse, légumes et homardine 40 €

« Saint-Jacques »

Rôties au citron de Sicile, légumes d'automne 34 €

Carne

« Veau »

Fines piccata poêlées au citron, tortellini Alfredo et cèpes 35 €

Ris de veau braisé, purée au gorgonzola 39 €

Pasta e Risotto

« Rigatoni »

Au homard rôti, poireaux et haricots blancs de Paimpol 45 €

« Fettuccine »

A la crème de parmesan et truffe noire 60 €

« Linguine »

Aux langoustines sautées à l'ail, tomates rôties et basilic 40 €

« Ravioli »

De veau et fricassée de cèpes 36 €

« Spaghetti »

Alle Vongole 32 €

« Risotto »

A la milanaise, brocoletti et noix de Saint-Jacques rôties à l'ail 36 €

« Lasagne *SORMANI* »

A la fondue de légumes, truffe noire et foie gras poêlé 60 €

Fromaggio

« Assiette assortiment de fromages italiens »

Parmigiano Reggiano, magor, pecorino pepato, scamorza et tarte fine au gorgonzola 16 €

Dolci

« Soufflé »

Minute à la truffe noire, glace vanille 26 €

« Baba »

Au Limoncello, suprême de mandarine à la bergamote de Sicile 15 €

« Tiramisu »

Avec glace caramel 15 €

« Mont-Blanc »

Tarte aux marrons de Naples, meringue et purée de cassis 15 €

« Chocophile »

Fondant chocolat, moelleux, crème chocolat, tiramisu, glace chocolat 19 €

« Gigantesco »

Glace vanille meringue et nougatine à se partager 36 €
Ou individuellement... 15 €



Tous nos plats sont « faits maison » et réalisés à partir de produits frais

Nous pouvons vous proposer une sélection de pâtes sans gluten

Prix service compris 10 %