

Conti

Antipasti

Carpaccio de bœuf, riquette, capres et pecorino Busti à la truffe 26

Jardinière croquante de légumes bio d'automne, copeaux de parmesan DOP 23

Velouté de châtaignes, éclats de châtaignes torréfiées et girolles 23

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes vanillée à l'huile de noisettes 26

Pâtes fraîches confectionnées au Conti (*)

Fettuccini, foie gras de canard et noisettes 26

Lasagne comme à Bologne, nuage de straciatella 24

Penne à la fleur de burrata, parmesan et poivre doux de Kampot 25

Linguine à la poutargue, citron et sauge 23

Nos pâtes au retour des sous-bois 28

Poisson, Viande, Risotto

Bar à la plancha, mousseline de fenouil, vierge italienne 36

Tagliata de chateaubriand, dauphines parmesanes en frites 35

Risotto Carnaroli Bio aux calamars, baies de Sancho 30

Fromages italiens 15

Gorgonzola – Parmesan - Pecorino à la truffe d'été

(*) Toutes les pâtes fraîches sont confectionnées au Conti sauf les penne

St Jacques : France – Bœuf et carpaccio : France - Veau : France ou Hollande

Boissons non comprises - Prix nets en euros TVA 10% incluse

Desserts

Tartuffo glacé cacao affogato 15

Bouchons Baba au Limoncello, sorbet citron 16

Sabayon aux deux Marsalas, fruits de la passion 16

Tiramisu 16

Fruits d'automne au marasquin 15

Glaces et sorbets de chez Pozzetto 15

Menu *Conti* 48

Entrées

Carpaccio de gambas agrodolce, pomme et céleri

Charcuteries italiennes et légumes grillés

Plats

Linguine, Saint-Jacques juste snackées et leur infusion d'huile de citron,
poutargue râpée au sel de mer de Camargue

Piccata de veau, pleurotes et poivrades, jus au marsala

Desserts

Panna cotta au chocolat blanc, mangue

Tiramisu