

Antipasti

- Soupe froide de fenouil aux palourdes 22 €
- Burrata à la truffe d'été*, tartare de tomates d'antan 24 €
- Carpaccio de gambas «Moruno »blinis, avocat et coriandre 28 €
- Poêlée de légumes aux copeaux de parmesan 22 €
- Carpaccio de bœuf au pesto de basilic 23 €
- Charcuteries italiennes, légumes grillés 24 €
- Tarte fine aux calamars et poivrades 25 €

Pâtes et risotti

- Penne rigate all'amatriciana 19 €
- Linguine comme à Bologne 19 €
- Cannelloni au crabe, poivrade et tomate au basilic 26 €
- Spaghetti al vongole 28 €
- Tagliatelle à la truffe d'été* 26 €
- Linguine à la poutargue 23 €
- Risotto milanais et gambas « Kingsprawn » 28 €

Poissons

Langoustines poêlées, pommes de terre et céleri à la fourchette,
huile de truffe noire 38 €

Rôti de lotte au speck, minute d'épinards 36 €

Filet de lieu jaune confit dans l'huile d'olive, courgettes et aubergines
au parmesan 28 €

Viandes

Vitello tonnato, feuilles de roquette 26 €

Onglet « Black Angus », crumble de tomates au basilic 31 €

Bocconcini de lapin, jus marsala, aubergines parmigiana 29 €

Fromages italiens 14 €

Gorgonzola – Parmesan – Pecorino Tartufo – Taleggio

Desserts

Sabayon prosecco aux cerises 13 €

Tartuffo glacé cacao affogato 13 €

Biscuit pistache, gariguettes sur crème de chocolat blanc 13 €

Bouchons au limoncello, pamplemousse rose 13 €

Glaces et sorbets 13 €

Tiramisu aux fruits rouges 13 €

Dégustation gourmande 16 €