



Menu découverte à partager
Quatre services - 70 Cinq services - 95
*À partir de 3 personnes

APERITIVO

HUÎTRES FRAÎCHES (6) 19

HUÎTRES ROCKEFELLER

bolognaise (3) 13

carbonara (3) 13

CHARCUTERIES 14

speck, mortadelle, saucisson sec, Noyan,
mostarda poire, giardiniera maison, focaccia

OLIVES AUX AGRUMES 6

POLENTA CROUSTILLANTE (2) 9

aubergines marinées, Pecorino Romano

POULET FRIT 6 / unité

huile piquante sésame, miel de thym

ARANCINO 12

STRACCIATELLA 14

agrodolce de raisins, figues fraîches,
miel épicé, pistaches, basilic, huile d'olive

ANTIPASTI

CRUDO dorade royale, argousier, orange, sarrasin, piment oiseau 21

VITELLO TONATO veau finement tranché, sauce tonnato, réduction balsamique, chips de p.d.t. ratte 17

TARTARE DE BOEUF olives Taggiasche, Pecorino Romano, anchoïade aux tomates séchées 22

SALADE CÉSAR salsa de pancetta, câpres, Parmigiano Reggiano, croûtons de focaccia au sésame 16

PRIMI

RAVIOLO jaune d'oeuf, artichaut, épinard, ricotta, panko 19

*Disponible sans gluten :
RUMMO No. 5

LUMACHE PESTO PISTACHES* pois verts 23

RIGATONI ÉPICÉS À LA VODKA* 22

SPAGHETTI À LA TRUFFE* 34

SECONDI

MORUE 28

sauce au raifort, huile de verveine, fenouil,
olives Castelvetro

OSSOBUCO À LA FLORENTINE 27

gremolata aux agrumes, condiment de légumes
croquants, polenta frite

ONGLET DE BOEUF (8 OZ) 31

chimichurri, frites et mayonnaise maison

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER (32 OZ) 130

chimichurri, frites à la truffe noire

CONTORNI

FOCACCIA SÉSAME GRILLÉE 7

beurre à la fleur d'ail

FRITES ET MAYONNAISE MAISON 7

FRITES À LA TRUFFE NOIRE 14

Parmigiano Reggiano, ciboulette,
mayonnaise à la truffe

SALADE CRAQUANTE 12

laitue frisée, sucrine, radicchio,
pomme grenade, vinaigrette italienne