



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 18

speck, mortadelle, saucisson sec, fromage
Noyan, mostarda poire, giardiniera maison,
focaccia sésame, beurre à la fleur d'ail

OLIVES AUX AGRUMES 6

POLENTA CROUSTILLANTE (2) 9

aubergines marinées, Pecorino Romano

POULET FRIT 6 / unité

huile piquante sésame, miel de thym

STRACCIATELLA 14

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

FOCACCIA AU SÉSAME 7

beurre à la fleur d'ail

ANTIPASTI

ARANCINO mozzarella fraîche, sauce marinara 12

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

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

LUMACHE PESTO PISTACHES* pois verts, courgettes frites 23

RIGATONI ÉPICÉS À LA VODKA* 22

SPAGHETTI À LA TRUFFE* 34

*Disponible sans gluten :
RUMMO No. 5

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

RAPINI 12

purée de petits pois verts, panko

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