

Antipasti

Tortino di melanzane su tartare di burratina 16,00

Flan d'aubergines sur tartar de burratina

Foglia morta di manzo con porcini e grana 17,00

Carpaccio de boeuf mi-cuites aux cèpes et parmesan

Scampi al vapore e carpaccio di zucchine alla menta 16,00

Scampi cuit à la vapeur et carpaccio de courgette à la menthe

Polpo sottaceto 17,00

Poulpe mariné

Burratina pugliese con verdure grigliate 15,00

Burratina aux légumes grillés

Primi Piatti

Paccheri con pesce spada e pesto di pistacchi 19,00

Paccheri à l'espadon et au pesto pistache

Tagliolini cacio pepe e bottarga di Muggine 19,00

Tagliolini au fromage poivre et les oeufs de poisson

Ravioli ai porcini con salsa al tartufo 18,00

Ravioli aux cèpes et crème à la truffe

Orecchiette al ragù di cinta senese 19,00

Orecchiette au ragu de cinta senese

Capunti capperi , alici e pomodori secchi con panura 17,00

Capunti câpres , anchois et tomates séchées

Secondi piatti

Filetto di branzino al forno in crosta di mandorle 26,00

Filet de loup de mer en croûte d'amandes

Scaloppe di vitello con speck e salvia su melanzana grigliata 18,50

Escalope de veau au "speck" & sauge sur aubergines grillées

Tonno rosso grigliato con salsa mediterranea 23,50

Thon rouge grillé alla mediterranea

Tagliata di entrecote con radicchio trevisano e cacioricotta 23,50

Tagliata de entrecote à la salade de Trévis et cacioricotta des Pouilles (fromage)

Costolette d'agnello scottadito 25,00

Côtelettes d'agneaux grillées

Dessert

Salame di cioccolato su crema inglese 7,00

"Saucisson" au chocolat à la crème anglaise

Panna cotta al pistacchio e cioccolato 7,00

Panna cotta au pistache et chocolat

Rollatina di pastasfoglia con pere e cioccolato 7,00

"Rouleaux" de pâte feuilletée aux poires et chocolat

Semifreddo..... 7,00

Sgroppino al limone 7,00