



MIRANDA

MENU

C U C I N A I T A L I A N A

ANTIPASTI

ALICI INNAMORATE, MAIONESE AL LIMONE, SALSA DI PEPERONI **16.00**
ANCHOIS, MAYONNAISE AU CITRON, SAUCE AUX POIVRONS

CAPONATA DI MELANZANE, CIOCCOLATO **12.00**
AUBERGINES FACON "CAPONATA", CHOCOLAT

CREMA DI MOZZARELLA, POMODORI CONFIT, OLIO AL BASILICO **16.00**
CRÈME DE MOZZARELLA, TOMATES CONFITES, HUILE AU BASILIC

GAMBERONI SCOTTATI, STRACCIATELLA, RIDUZIONE ALLA LIQUIRIZIA **18.00**
GAMBAS JUSTE SAISIES, STRACCIATELLA, RÉDUCTION À LA RÉGLISSE

PRIMI

LAGANE, CECI, MOLLIKA DI PANE CROCCANTE ALLA SALVIA **14.00**
PÂTES FRAÎCHES DE LA BASILICATE FAITES MAISON, POIS CHICHES, CHAPELURE CROUSTILLANTE AROMATISÉE À LA SAUGE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CONCENTRATO DI COZZE, LATTE ALL'AGLIO, OLIO ALLE ERBE **18.00**
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CRÈME DE MOULES, LAIT À L'AIL, HUILE AUX HERBES

STRASCINATI, PEPERONE CRUSCO, CACIORICOTTA **16.00**
PÂTES FRAÎCHES DE LA BASILICATE FAITES MAISON, POIVRONS SÉCHÉS IGP, CACIORICOTTA

SECONDI

HAMBURGER DI AGNELLO, ZABAIONE AL PECORINO **19.00**
HAMBURGER D'AGNEAU, SABAYON AU PECORINO

BACCALÀ MANTECATO, VELLUTATA DI PATATA VIOLA, CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE, LAMPONI **22.00**
MORUE EN CRÈME, VELOUTÉ DE VITELLOTTE, OIGNONS ROUGES EN AIGRE DOUX, FRAMBOISES

TARTARE DI VITELLO, SALSA VERDE ALLA MENTA, FONDUTA DI PROVOLONE, TERRICCIO VEGETALE **20.00**
TARTARE DE VEAU, SAUCE À LA MENTHE, FONDUE DE PROVOLONE, MÉLANGE FORESTIER

SELEZIONE DI FORMAGGI **14.00**
SÉLECTION DE FROMAGES

SELEZIONE DI SALUMI **14.00**
SÉLECTION DE CHARCUTERIE

