

classico

PRINTEMPS "AL AIMO"

CAPPUCCINO DE SEICHES À L'ENCRE

OU

CAPPUCCINO MURRINA

NAPUL'È POUR ALFONSO MATTOZZI

SPAGHETTI AUX FOIES DE LA MER

RISOTTO "PASSI D'ORO"

Une variation de notre risotto au safran
et à la réglisse en hommage à la sculpture
de Roberto Barni à la Galerie des Offices

TARTARE DE BŒUF DU PIÉMONT
SUR ÉCORCE À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

OU

OS À MOELLE BRÛLÉ

ET BRUSCHETTA À LA CRÈME DE CALAMAR
AUX OURSINS ET CAVIAR FRAIS

COCHON DE LAIT CROUSTILLANT
CHICORÉES, MOUTARDE ET CAFÉ

MOZZARELLA D'AMANDE

OU

COLPA DEL NONNO

280.00 EUROS

MAX

CARPACCIO DE THON PANÉ ET CRU
AVEC POIVRON CRUSCO

BOB SPOON *

En hommage à Bob Noto

OU

SANDWICH AU CRABE MOU

RAVIOLO AU BOUILLON DASHI
AVEC CRÈME D'AMANDE
ET MAQUEREAU

RISOTTO À L'ANANAS NOIR

SUONO N'UOVO

QUEUE DE LOTTE ALLA PIZZAIOLA

PIGEON RÔTI AU KUMQUAT
ET VINAIGRE BALSAMIQUE
AVEC GAUFRETTE AU PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLE

OU

SALADE D'HERBES ET DE LÉGUMES DES CHAMPS

FEUILLETÉ MÉDITERRANÉEN

OU

COMME UN "BOMBOLONE"

280.00 EUROS



MOUSSE DE LA MER CROUSTILLANTE

COTECHINO, CAVIAR FRAIS ET CÉLERI-RAVE

ŒUF DE PROVOLA ALLA CARBONARA
ET SOUPE DE PRINTEMPS

TAGLIATELLE AU PAPRIKA AVEC PETITS POIS GRILLÉS
SAUCE À LA LEVURE ET PESTO DE GERME DE BLÉ

CONSERVA ALL'ITALIANA

CROUSTILLANT DE TURBOT ET SAUCE AIGRE-DOUCE
OU
MORUE, ARTICHAUTS ET SARDELLA CRUCOLESE

LAPIN GRILLÉ
AVEC CRÈME DE LIVÈCHE FROIDE
ET SAUCISSE DE CHICORÉE
OU
AGNEAU RÔTI AVEC FROMAGE CASTELMAGNO
OIGNON NOUVEAU
ET POMMES DE TERRE SOUFFLÉES

FRAISES À LA CRÈME
OU
FRAGILITÀ
Jeu au chocolat 2024

280.00 EUROS

LES MENUS DÉGUSTATION...

SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
IL VOUS EST AUSSI POSSIBLE DE CHOISIR À LA CARTE
PARMI LES TROIS MENUS:

3 PLATS PAR PERSONNE : 180 EUROS

4 PLATS PAR PERSONNE : 220 EUROS

5 PLATS PAR PERSONNE : 250 EUROS

* PLAT NE POUVANT PAS ÊTRE SERVI
EN DEHORS DU MENU DÉGUSTATION

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHARIOT

PETITE : 20 EUROS

GRANDE : 40 EUROS

PLATEAU DE FROMAGES VEGAN

25 EUROS