

ZUPPE

Minestrone
Soupe aux légumes,
fregola sarda safranée, légèrement tomate

SALUMI

Piatto di salumi
Charcuteries du jour, légumes marinés, pain grillé,
accras de morue, rilette de canard au
passito di Pantelleria

INSALATE

Insalata romana
Feuilles de romaines, vinaigrette aux anchois et
câpres, bacon, chapelure, parmigiano Reggiano

Insalata di rucola con prosciutto di Parma
Salade de roquette, vinaigrette au balsamique
blanc, prosciutto di Parma et copeaux de parmesan

Mozzarella di bufala e pomodorini
Mozzarella di bufala des fromagerie Fuoco,
tomates cerises, balsamique 12 ans

CRUDO

Huître 6/24\$ 12/48\$

Huître Rockefeller 6/36\$ 12/72\$

Tartare di salmone 22/36
Tartare de saumon, betteraves, coriandre,
mayonnaise au citron combava épicée

Tartare di manzo 22/36
Tartare de boeuf, câpres, jaune d’œuf,
parmigiano reggiano,huile d’olive, foccacia

ANTIPASTI

Frittelle di baccalà 4\$ l’unité
Accra de morue, mayonnaise à la
tomate séchée

Polpette di carne e mortadella 18
Polpettes à la mortadella,
sauce aux pistaches et vin blanc

Calamari fritti 22
Calmars frits servis avec aioli épicé au
gingembre et à la coriandre

Gamberi alla griglia 28
Crevettes grillées, purée de pois vert/
raifort, fenouil confit/ chorizo, citron confit

Polpo alla griglia 30
Pieuvre grillée, salsa verde, pickle de fenouil et
pommes de terre, sauce romesco,
croûtons à l’huile d’olive, pollen de fenouil

Burrata, zucca butternut e pesto di salvia 30
Burrata, pain au levain, courge butternut au
beurre noisette, pesto à la sauge, pistaches
et pecorino Romano, balsamique 12 ans

Costoletta d’agnello 32
Côte double d’agneau grillée, polenta frite,
pesto de rapini, pecorino Romano



PIZZE ROSSE

New York
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais

Tutta garnita
Sauce tomate, peperoni, poivrons rouges, champignons, mozzarella fior di latte

Caprino
Sauce tomate, fromage de chèvre, mozzarella fior de latte, épinards, olives noires

Piatti
Sauce tomate, prosciutto cotto, champignons portobello, mozzarella fior di latte

Capriciosa
Sauce tomate, saucisse italienne, pancetta, tomates cerises, portobello, origan, mozzarella fior di latte

Del Chef
Sauce tomate, champignons, saucisse, gorgonzola, champignons, mozzarella fior di latte

Calabrese 26
21 Sauce tomate, sopressata Calabrese, rapini, oignons rouges, mozzarella fior di latte

Margherita 29
25 Sauce tomate, tomates cerises, origan, ail, mozzarella di buffala — **Burrata +12\$**

Prosciutto e rugula 29
25 Prosciutto di parma 24 mois, roquette parmigiano Grana Padano, mozzarella fior di latte

PIZZE BIANCHE
Salmone affumicato e pesto 27
26 Saumon fumé maison, pesto, tomates séchées, oignons rouges, mozzarella fior di latte

Funghi e taleggio 28
Champignons sauvages, huile de truffe, peperoncino, taleggio D.O.P.

Mortadella e burrata 34
26 Mortadella, burrata, pesto aux pistaches



PASTA

Tagliatelle con ragū di carne alla bolognese

Tagliatelle au ragoût de viande
à la bolognaise, parmigiano Reggiano

Tortellini con salsiccia e panna

Tortellini farci à la viande, saucisse, sauce rosé

Spaghetti alle vongole

Spaghetti aux palourdes, tomates cerises,
roquette, vin blanc et huile d'olive

Cavatelli alla ricotta e mozzarella di bufala

Cavatelli maison à la ricotta, tomates
San Marzano bio des Pouilles Paolo Petrilli,
mozzarella di bufala

Pappardelle all'agnello brasato

Pappardelle, agneau braisé, épinards et
tomates cerises

Ravioli ai funghi selvatici

Ravioli maison aux champignons sauvages et
mascarpone, fond de veau truffé, copeaux
de parmesan

Linguini al Nero ai frutti di mare

Linguini Campofilone à l'encre de seiche,
crevettes, calmars, bisque et tomates cerises

CARNE E PESCE

28

Salmone alla griglia

40

Saumon poêlé, sauce hollandaise au safran,
câpres frites, lentilles du Puy, speck

28

Scaloppina di vitello

44

Escalopes de veau de lait du Québec, sauce au porto,
gorgonzola, figue, poireaux croustillant

31

Ossobuco alla milanese

51

Jarret de veau braisé, tomates San Marzano,
Paolo Petrilli Bio, gremolata et risotto safrané

32

Filetto di manzo

69

Filet mignon de boeuf Angus poêlé, gnocchi frits,
pecorino Romano, mousse de pomme de terre
"Cacio e Pepe", sauce au poivre long

34

Costata di manzo

p/m

Faux filet de boeuf Angus,
sauce bordelaise.

34

(pour deux à quatre personnes)

CONTORNI

39

Pommes de terre du moment

9

Frites maison

8

Légume du jour

12

Gnocchi maison beurre et sauge

16

Cavolfiore alla carbonara

16

Choux- fleurs à la carbonara, guanciale,
jaune d'œuf, poivre concassé et parmesan
Grana Padano

