



A partir de 7 personnes,
le chef vous invite à faire votre choix parmi les plats suivants.

ANTIPASTI

- ☀ **VITELLO TONNATO** 24 €
Vitello tonnato
- ☀ **CULATELLO DI ZIBELLO DOP** 13 €
- ☀ **PARMIGIANA DI MELANZANE E BASILICO** 19 €
Parmigiana d'aubergines et basilique
- ☀ **TARTARE DI RICCIOLA, ZUCCHINE, FINOCCHI, BERGAMOTTO, FICHI E SALICORNIA** 28 €
Tartare de sériole, courgettes, fenouil, bergamote, figues et salicorne
- ☀ **CARCIOFI GRATINAL AL PARMIGIANO DI MONTAGNA 36 MESI** 16 €
Artichauts gratinés au Parmesan de montagne 36 mois

SECONDI PIATTI

- ☀ **TAGLIATA DI CUBE ROLL IRLANDESE, SPINACI, INSALATA DI VERDURE E RIDUZIONE AL BALSAMICO E SPUMA DI PARMIGIANO*** 24 €
Tagliata de Cube Roll Irlandais, épinards, mesclun de légumes, réduction au balsamique et espuma au parmesan
- ☀ **BRANZINO IN CROSTA VERDE DI FRUTTA SECCA, ZUCCA, OLIVE E CASTAGNE*** 39 €
Filet de bar en croûte verte aux fruits secs, potiron, olives et châtaignes

PRIMI PIATTI

- ☀ **LINGUINE MANCINI ALL'ASTICE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP** 49 €
Linguine Mancini au homard et Mozzarella di Bufala DOP
- ☀ **RIGATONI MANCINI AL RAGU DI CARNE MISTA, NDUJA E CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO*** 29 €
Rigatone Mancini au ragoût de viande, nduja et caciocavallo podolico du Gargano
- ☀ **TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO*** 45 €
Tagliolini à la truffe noire (selon arrivage)

DOLCI

- ☀ **TIRAMISÙ CRUMBLE AL CARBONE VEGETALE** 10 €
Tiramisu crumble charbon végétal
- ☀ **SORBETTI*** 10 €
Duo de sorbets
- ☀ **CAFFÉ AFFOGATO*** 8 €
Glace vanille - espresso
- ☀ **CAFFÉ GOURMAND** 16 €
Café gourmand
- ☀ **JACO x MEYSMAN** 16 €
Trompe l'œil

*Notre chef peut également vous proposer des alternatives sans gluten.