

Menu du moment

Les entrées

Gigot d'Agneau des Pyrénées

Espuma de bettes vertes, bubu arare, zeste de citron d'Amalfi

-

Seriole

Marinée aux agrumes, fenouil en texture, orange de Sicile

Primi

Gnocchi

Ragout de Rouget Grondin, crumble de pistaches de Bronte, fenouil bronze

-

Ravioli

Farci de cuisse de canard confite, bagnacauda, truffe Bianchetto d'Alba, morilles

Secondi

Filet d'agneau des Pyrénées

Déclinaison autour de l'asperge verte, shiso vert, sauce ail noir

(+6€ si pris en plat du menu 3 services)

-

Dos de Cabillaud

Graines de tournesol, sauce umami aux poireaux, huile ciboulette

Les desserts

Betterave rouge

Chocolat, fleur de lait

-

L'interprétation de mon Gin Sikelia

Sorbet orange sanguine, lait d'amandes, gin tonic

Assortiment de fromages de chez Maître Corbeau :
14€ (prix du menu +10€ en remplacement du dessert)

Les menus

Menu 3 services - 49€

Entrée, Primi OU Secondi, Dessert

(sélection des vins 25€)

-

Menu 4 services - 62€

Entrée, Primi, Secondi, Dessert

(sélection des vins 30€)

Menu Pizza Signature - 50€

Entrée, Pizza au choix, Dessert

(sélection des vins 25€)

-

Lunch - 36€

Entrée, Plat, Dessert

Les Pizzas Signatures

Cefalù

Pizza en forme d'étoile / Croûtes farcies de sauce à la truffe / Roquette
Stracciata di burrata / Jambon di Norcia IGP (supplément truffe fraîche + 6.00€)

Via Lattea

Fior di latte / Guanciale di Canossa / Champignon Enoki / Bleu de bufflonne /
Provola fumée brûlée au chalumeau / Marmelade de citron d'Amalfi

Essenza di gambero

Sauce datterino jaune Maison Carbone / Mozzarella de bufflonne / Caviar d'aubergines
Tartare de gambas rouge / Tomates cerises semy dry / Pesto de persil

Culatello

Sauce tomate Maison Gustarosso / Culatello di Zibello / Mozzarella de bufflonne
Pesto de roquette maison / Copeaux de parmesan

Rustica

Provola fumée / Salade d'oignons au four / Charcuterie de bœuf maturée
Truffe fraîche / Stracciata di burrata

Carbo-Pizza

Fior di latte / Guanciale di Canossa croustillant / Crème au pecorino / Poivre noir
Jaune d'œuf 62°

Norvegese

Croûtes farcies à la crème d'asperges / Fior di latte / Saumon fumé
Asperges sautées / Stracciata di burrata

Cacio e Truffe

Crème au pecorino / Saucisse italienne / Stracciata di burrata / Tuile de parmesan
Truffe fraîche

Tartare d'Angus

Fior di latte / Tartare de bœuf Angus / Pignons de pin / Cime di rapa
Crème balsamique

Agnello cotto

Fior di latte / Gigot d'agneau basse T° / Champignon cardoncelli / Stracciata di burrata
Croûtons de pain

Nos pizzas se servent uniquement le soir.

————— Toutes nos pizzas sont à 25€ —————