

Les entrées

Saint-Jacques braisées

Mayonnaise de cèpes, Shitaké grillé, sauce aux champignons d'hêtre

—

Tartare de Fassona Piémontaise

Oignons en trois façons et vieux vinaigre balsamique

—

Maquereau mariné au Garum

Gaspacho de légumes de saison, ricotta de chèvre

Primi

Tortelloni de Burrata des Pouilles

Velouté d'aubergines violettes, gambero de Mazara et gremolada

—

Spaghetti carré

Velouté de friarielli des Pouilles, Vongole veraci, pecorino fondu

Secondi

Cuisse de pintade croquante

Feuilleté de pommes de terre, jus de fond, minis légumes

—

Dos de lieu noir au pain

Crispy de pommes de terre croquantes, coquillages, émulsion ail et ciboulette

Les desserts

Mona Lisa Signature

Biscuit savoiaro, chocolat, glace café brûlé

—

Dolce latte

Lait, glace au biscuit maison, figue de barbarie, écume de lait

Les menus

Menu 3 services - 45€

Entrée, Primi OU Secondi, Dessert

(sélection des vins 25€)

—

Menu 4 services - 56€

Entrée, Primi, Secondi, Dessert

(sélection des vins 30€)

Menu Pizza Signature - 50€

Entrée, Pizza au choix, Dessert

(sélection des vins 25€)

—

Lunch - 35€

Entrée, Plat, Dessert

Assortiment de fromages : 14€ (prix du menu +8€ en remplacement du dessert)

A la carte :

Entrée - 23€, Primi - 28€, Secondi - 36€, Les desserts - 13€

Les Pizzas Signatures

Cefalù

Pizza en forme d'étoile / Croûtes farcies de sauce à la truffe / Roquette / Burrata /
Jambon Irpino 24 mois (supplément truffe fraîche + 6.00€)

Via Lattea

Fior di latte / Guanciale di Canossa / Champignon Enoki / Bleu de bufflonne /
Provola fumé / Marmelade de citron d'Amalfi

Mediterraneo

Pesto de pistaches / Oignons de Tropea / Gambas / Stracciata de vache artisanale

Nonna 2.0

Tomate pelée maison Gusta Rossa / Boulettes cuites au four / Aubergine de Sicile /
Stracciata de vache artisanale

Tonno d'oro

Fior di latte / Tomate semi-séchée maison carbone / Filet de thon di Cetara / Poudre de 5 citrons
Persil / Colatura di alici delfino

Broccolo

Velouté de brocolis / Saucisse italienne au fenouil / Mozzarella de bufflonne artisanale
Nduja calabrese / Tarallo émiété

Peperone Rosso

Velouté de poivrons rouge de Sicile / Entrecôte de boeuf cuit à basse température
Burrata des Pouilles / Crumble à l'ail

Mungibeddu

Tomate jeune maison carbone / Mozzarella de bufflonne / Pastrami / Roquette
Pecorino Roncione fondu

Morta-della

Fior di latte / Mortadella maison La Felinese / Pistache di Bronte / Burrata des Pouilles

Manzetto

Velouté de poireaux / Provola fumée / Champignons d'hêtre / Tartare de boeuf Fassona
Fond de viande maison

Sgombro

Mozzarella di bufflonne / Tomate semi-séchée / Maquereau brûlé au chalumeau
Câprons de Pantelleria / Gremolada