

À la carte Entrées

“Ma fai na zalata”

Hamachi – Orange Tarocco – Fenouil

28€

–
Tunnu Ca' cipudda

Ventrèche de Thon – Extrait d'oignons – Feuille de câpre

28€

–

Non é una Capasanta 

Cèleri – kombu – Jus marbrée

23€

Primi

Risotto cime di rapa e Muddica aturrata 

Riz Acquarello – Cime di Rapa – chapelure a la sicilienne

30€

–
Ravioli Mbuttunati

Poivron – Gambas de Mazara – Sabayon au Marsala

30€

–

“La cuisine italienne, entre simplicité et perfection”

Tagliolini di Campofilone

Beurre fumé – Truffe noir Melanosporum

35€

Secondi

“Chiddu ca lu mari ni porta”

Pêche du jour – Mini blette vert – Fenouil

40€

–

“U Ré di li Nebrodi”

Cochon noir – Carotte – Cannolo – Balsamique Mussini

40€

–

“I doni di la terra” 

Seitan – Courge – Shiitake

35€

Dessert

“Mangiasti a nonna ?”

Carotte – Mandarine – Crème Anglais

14€

–

Voyage à travers le fromage dell' Alta Langa

14€ (+10€ en remplacement du dessert dans le menu)



Emanuele Indorato

Les menus

Belle Arti 3 services - 54€

Entrée, Secondi, Dessert

Sélections de vins 28€ ▪ Sélections sans alcool 21€
(servi uniquement le midi, sauf le jour férié)

Autoritratto 4 services - 68€

Entrée, Primi, Secondi, Dessert

Sélection de vins 37€ ▪ Sélection sans alcool 28€

Enigma di Mona Lisa - 78€

Vous ne choisissez rien... sauf de faire confiance au Chef !
Et c'est là que la magie opère...

Sélections de vins 46€ ▪ Sélections sans alcool 35€

(Servi uniquement par table entière)

Gault & Millau **JRE**
JEUNES RESTAURATEURS

