

“La mia Identità”

Orata Reale

Dorade Royale - Avocat - Gaspacho verte

Risotto Tonnara *

Thon rouge - Amandes Pizzuta de Avola - Poutargue

Ravioli alla Luciana

Poulpe grillé - Câpre - Poudre d'olive noir - Espuma de pommes de terre

Astice Signature **

Homard cuit au kamado - Cannolo farci - 'Nduja Calabraise

Maiale dei Nebrodi

Cochon dei Nebrodi - Asperge - Petit pois

Voyage à travers le fromages de L'Italie

(16€ en supplément ou 10€ en remplacement du dessert)

Fragole e Rose

Fraises BIO de la Molignée - Rose - Panna cotta

Mona Lisa

Emanuele Indorato

Les Menus

Autoritratto 4 services - 69€

Sélections des vins 42€ - Sélection sans alcool 34€

Enigma 5 services - 84€ *

Sélections des vins 52€ - Sélections sans alcool 42€

Signature: le plat signature peut être intègre au menu 4 et 5 services avec un supplément de 30€

Gioconda 6 services - 96€ **

Sélections des vins 63€ - Sélections sans alcool 50€

Belle Arti 3 services - 55€ (Lunch)

Dorade Royale - Risotto - Dessert

Sélections des vins 32€ - Sélections sans alcool 26€

(Uniquement le midi en semaine, hors jour férie)

À la Carte

Entrée

- **Orata Reale** **32€**
Dorade Royale - Avocat - Gaspacho verte
- **Risotto Tonnara** **32€**
Thon rouge - Amandes Pizzuta de Avola - Poutargue

Primi

- **Ravioli alla Luciana** **39€**
Poulpe - Câpre - Espuma de pommes de terre
- **Tagliatelle di Campofilone** **42€**
Asperge - Homard grillé au Barbecue

Secondi

- **Astice Signature** **52€**
Homard cuit au kamado - Cannolo farci - 'Nduja Calabraise
- **Maiale dei Nebrodi** **45€**
Cochon dei Nebrodi - Asperge - Petit pois

Dessert

- **Voyage à travers le fromage dell' Alta Langa** **16€**
- **Fragole e Rose** **16€**
Fraises BIO de la Molignéé - Rose - Panna cotta