“La mia Identità”

La mia Terra, la mia Memoria, la mia Visione

Capasanta
St-Jaques, algue mauru, agrumes de Sicile

Supplément: Caviar Imperial Heritage, 10g - 25€

Risotto ca’ Cucuzza*
Hokkaido, fromage de bufflonne, gambero rosa, citron noir

Ravioli dei Nebrodi
Jambon dei Nebrodi, Champignons

Astice Signature **
Homard grillé, ‘nduja calabraise, pince en croute de pain

Faraona ruspante
Pintade fermière, truffe, millefeuille de PDT, jus de cèpes

Voyage à travers les fromages d’Italie
(16€ en supplément ou 10€ en remplacement du dessert)

Come ogni volta
Génoise, carotte, chocolat blanc, mascarpone

Mona Lisa

Emanuele Indorato

Les Menus

Autoritratto 4 services - 70€

Sélections des vins 46€ - Sélection sans alcool 36€

Enigma 5 services - 85€ *

Sélections des vins 56€ - Sélections sans alcool 45€

Signature: le plat signature peut être intègre au menu 4 et 5 services avec un supplément de 35€

Gioconda 6 services - 98€ **

Sélections des vins 66€ - Sélections sans alcool 54€

Belle Arti 3 services - 55€ (Lunch)

Sélections des vins 36€ - Sélections sans alcool 27€

(Uniquement le midi en semaine, hors jour féries)

Un menu végétarien est égalment disponible. Nous vous invitons à nous en informer lors de votre réservation.

Allergies et Intolérances : Merci de le signaler lors de votre reservation.

Gault&Millau 14|20

50 Top Italy 2025

MICHELIN BIB GOURMAND

À la Carte

Entrée

- **Capasanta** **35€**
  St-Jaques, algue mauru, agrumes de Sicile

- **Risotto** **35€**
  Hokkaido, fromage de bufflonne, gambero rosa, citron noir

Primi

- **Bottoni dei Nebrodi** **40€**
  Consommé de Champignons - Jambon dei Nebrodi

- **Tagliatelle di Campofilone** **40€**
  Beurre au citron - Gambero de Sicile

Secondi

- **Astice Signature** **60€**
  Homard grillé - spianata piquant - pince en croute de pain

- **Faraona ruspante** **50€**
  Pintade fermière, truffe, millefeuille de PDT, jus de cèpes

Dessert

- **Voyage à travers le fromages d'Italie** **16€**

- **Come ogni volta** **16€**
  Génoise, carotte, mascarpone

Gault&Millau 14|20

50 TOP ITALY

MICHELIN BIB GOURMAND