

FROMAGE

1 type 8 - 3 types 18

Parmigiano Reggiano 993 36 mesi
Don Carlo stagionato piccante
Caciocavallo stagionato di grotta
Pecorino toscano 'Il Petroso'
Pecorino stagionato alle pere
Roquefort Papillon Nero AOP
Formaggella del Luinese

BAR SNACK

La nostra russa 8
Vitello tonnato 9
Cima & salsa verde 8
Panissa croccante 5
Padron peppers 6
Patatas bravas 5
Cruditès & dips 7

CHARCUTERIE

1 type 8 - 3 types 18

Mortadella Bologna "La Dotta"
Prosciutto di Parma S. Ilario
Salame Mariola
Lardo di Patanegra
Coppa "La Rinomata"
Cotto "Il Praga"
Speck di Montagna

CONDIVISIONE 3.0

Paella à l'encre de seiche, seiches, gambas, potiron et petits pois 65*
Fiorentina de Rubia Gallega avec réduction d'échalote et pommes de terre en double cuisson 9 / 100g
Cappon magro (sur réservation, minimum 2 personnes) 35 par personne*

POISSON

Croquettes de cabillaud, sauce aux pignons grillés, oignon blond caramélisé 12*
Saint-Jacques poêlées, crème & chips de topinambour, citron confit 22*
Vivaneau grillé au Jospier dans une feuille de bananier beurre blanc au lait d'amandes, bettes 26
Gambas pil pil moules et palourdes au safran 24*
Cabillaud laqué au miso crème de chou-fleur, céleri-rave, pomme verte 22*

VIANDE

Croquettes de crudo de Parme, sauce brava 10
Gnocchis de potiron 'nduja, crème de stracciatella, brocolis croquants 20
Roulade de lapin à la ligure son jus, potiron rôti 22
Filet de bœuf champignons grillés, sauce bordelaise 30
Tataki de bœuf jaune d'œuf frit, vinaigrette asiatique, mayonnaise au wasabi 26

LÉGUME

Raviolis farcis au gorgonzola & poire sauce légère aux noix 20
Falafels de lentilles corail, crème de carottes brûlées, salade de fenouil & aneth 16
Ramen au miso œuf mariné au soja, tofu mariné, champignons, cébette, nori 18
Tarte tatin de poireaux babaganoush de potiron, réduction d'orange 14

Couvert 2

Menu allergène disponible sur demande

Nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes en raison de l'absence de zones séparées

** " En l'absence de produits frais, nous utilisons des produits surgelés pour garantir la fraîcheur et la qualité,
conformément au règlement (CE) n° 852/2004*