

Italie Là-bas VOYAGE VÉGÉTAL

Menu 3 temps 50 euros
★ Menu 4 temps 70 euros

Aperitivo all'italiana

1 Spritz

Brioche à la tomate et olives noires, beurre au laurier / Figues et Parmigiano 3 ans d'affinage
Frittelle aux algues / Gambas à la Scapece, confiture de piment
Giardiniera de légumes / Burrata, tomate et citron confit
en supplément, 25,00 euros

Aubergine rôtie au vinaigre balsamique, tomate confite,
olives taggiasche, pois chiches, fenouil sauvage, céleri frit
et

Carpaccio de melon / Yuzu / Café / Moutarde

■

Risotto Carnaroli « cacio e pepe », artichaut frit

■

★ Cépes rôtis à la sauge, butternut, fondue de Parmigiano 3 ans d'affinage, grenade

■

{ Les fromages de Bonat et de Beppino Occelli
en supplément, 16,00 euros }

■

Tiramisù / Arabica / Praliné café / Grué de cacao

et

Tarte aux figues et anis étoilé, crème diplomate à la Vernaccia, glace miel yaourt
ou

Ganache au chocolat Amatika à la Mirabelle Manguin, Reine Claude,
amandes, sorbet prune umeboshi

ALLERGÈNES

Céleri, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Œuf, Moutarde, Soja, Sulfites.
Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances

Italie Là-bas VOYAGE EN ITALIE

Menu 3 temps 60 euros
★ Menu 4 temps 80 euros

Aperitivo all'italiana

1 Spritz

Brioche à la tomate et olives noires, beurre au laurier / Bresola et Parmigiano 3 ans d'affinage
Frittelle aux algues et huître / Gambas à la Scapece, confiture de piment
Giardiniera de légumes / Burrata, anchois et citron confit
en supplément, 25,00 euros

Poulpe rôti au vinaigre balsamique, tomate confite,
olives taggiasche, pois chiches, fenouil sauvage, céleri frit
et

Vitello tonnato / Yuzu / Café / Moutarde

■

Tortelloni farci d'ossobuco, jus de viande, fondue de Parmigiano 3 ans d'affinage

■

★ Filet de turbot, cépes, sauce aux palourdes et safran

■

{ Les fromages de Bonat et de Beppino Occelli
en supplément, 16,00 euros }

■

Tiramisù / Arabica / Praliné café / Grué de cacao

et

Tarte aux figues et anis étoilé, crème diplomate à la Vernaccia, glace miel yaourt
ou

Ganache au chocolat Amatika à la Mirabelle Manguin, Reine Claude,
amandes, sorbet prune umeboshi

ALLERGÈNES

Céleri, Crustacés, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Œuf, Poisson, Mollusques, Moutarde, Soja, Sulfites.
Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances

Italie Là-bas

MENU ENFANTS

25 euros

Pour les gourmets en culottes courtes
(Jusqu'à 12 ans)

Burrata, tomate et citron confit
ou
Bresaola et Parmigiano 3 ans d'affinage

Spaghetti / Beurre sauge et Parmigiano
ou
Vitello Tonnato : carpaccio de veau et sauce au thon

Tiramisù
ou
Glace maison

ITALIE LÀ-BAS

Cheffe Italia Palladino

Sous-chef Claire Salvador

Commis de cuisine Nicolas Maindiaux

Pâtissier Marius Caveau

Plongeur Ahamada Hassani

En salle

Daide Vozzo

ALLERGÈNES

Céleri, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Soja, Sulfites.

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances