

# 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 / Potimarron 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, noisettes

■  
{ 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 / Bresaola 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

Chef de partie Nicolas Maindiaux

Pâtissier Marius Caveau

Plongeur Ahamada Hassani

En salle

Daive Vozzo

### ALLERGÈNES

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

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances