



MENU



Entrées

RUCOLLA E PARMAGIANNO

13

Roquette fraîche et légèrement poivrée, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates cerises, vinaigrette légère à base d'huile d'olive et vinaigre balsamique.

POELÉ DE SAINT JACQUES

28

Noix de Saint-Jacques poêlées dans un beurre noisette, assaisonnées de fleur de sel et de poivre blanc et zestes d'agrumes.

CAPRESE DI BUFALA

17

Salade de mozzarella di bufala, tomates fraîches, basilic, huile d'olive.

ANTIPASTO MISTO

20

Assortiment de charcuteries italiennes, fromages, olives et légumes grillés.

CARPACCIO DI MANZO

21

Tranches fines de bœuf, roquette, parmesan et vinaigre balsamique et fruit de la passion

SALADE DE POULPE

24

Poulpe cuit à basse température. Mélange de céleri, tomates cerises, pomme de terre et persil frais, assaisonné d'huile d'olive extra vierge, citron et fleur de sel.

Pâtes

RIGATONI AL RAGU

38

Nappés d'un ragout d'agneau mijoté longuement, parfumé aux herbes et vin rouge.

SPAGHETTI CARBONARA

28

Gunciale croustillant, jaunes d'oeufs, pecorino romano.

SPAGHETTI FRUTTI DEL MARE

37

Sélection de fruits de mer, tomates délicate, ail, persil, huile d'olive extra vierge

RAVIOLI AL TARTUFA

46

Raviolis maison farcis à la ricotta et aux épinards, servis avec une crème légère au parmesan et truffe noir

TAGLIATELLE FOIE GRAS

43

Tagliatelle fraîches nappées d'une sauce onctueuse à base de crème légère et de foie gras fondu. Foie gras poêlé déposé au moment du service.

Plats

COTOLETTA ALLA MILANESE

45

Escalope de veau panée à la milanaise, dorée au beurre clarifié, croustillante à l'extérieur et fondante à cœur.

BRANZINO AL FORNO

46

Loup de mer rôti au four, citron, herbes et légumes grillés.

BISTECCA FIORENTINA

58

Filet de bœuf en tagliata grillée à la florentine, servie avec roquette et copeaux de parmesan.

TATAKI DE THON

52

Thon mi-cuit, délicatement roulé dans le sésame puis brièvement saisi. Servi sur un lit de roquette et accompagné d'une sauce subtilement relevée

SCALOPPINE AL LIMONE

46

Escalope de veau au citron, servie avec des légumes sautés.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE

43

Jarret de veau confit lentement, jus corsé, légumes fondant et notes d'agrumes.

PAVÉ D'ESPADON

42

Pavé d'espadon grillé, assaisonné à l'huile d'olive extra vierge, thym et romarin frais, accompagné d'un jus citronné léger.

FILET DE PERCHE MEUNIÈRE

48

Filets de perche du lac poêlés au beurre. Finition au beurre noisette, jus de citron frais, persil plat cisellé et fleur de sel.

Desserts

TIRAMISU CLASSICO

14

Crème mascarpone, café, cacao, biscuit savoiaudi.

CANNOLI SICILIANI

14

Pâtisserie croustillante fourrée à la ricotta sucrée et écorces d'orange.

GELATO ARTIGIANALE

12

Glaces artisanales (vanille, chocolat, pistache, citron).

CROSTATA DI FRUTTA

14

Tartelette à la pâte sablée avec une crème pâtissière et fruits frais de saison.

Pensa Romana

MARGHERITA	20
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
PROSCIUTTO	23
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
PARMA	26
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
DIAVOLA	25
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, oignons, poivron, salami piquant, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
VEGETARIANA	26
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, légumes de saison, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
SICILIANNA	26
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, thon blanc, oignon, olives, ail, persil, frais, huile d'olive extra vierge.	
DI NAPOLI	24
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
VALENTINO	32
Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de parme, burrata à la truffe, roquette, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	
QUIRINALE	32
Mozzarella fior di latte, mortadelle, pistaches, stracciatella, huile d'olive extra vierge.	
DOLCE GABBANA	33
Crème légère, saumon fumé millésimé, oignons, citron, aneth	
AMORE AMORE	85
Tomates confites, stracciatella, caviar béluga,	
CAVALLI	37
Crème légère, burrata, gambas rôties, ail, zeste de citron, huiles d'olives	



Suggestions

CAVIAR BELUGA (50 / 100GR)

250 / 480

TATAKI DE THON

Thon mi-cuit, délicatement roulé dans le sésame puis brièvement saisi, offrant un cœur fondant et savoureux. Servi sur un lit de roquette fraîche et accompagné d'une sauce subtilement relevée

45

PETITS FARCIS DU CHEF

La tradition italienne revisitée

Petits poivrons fondants, généreusement farcis à la viande de bœuf, mijotés avec soin selon l'inspiration du chef.

42

RAVIOLI AU FOIE GRAS ET SAUCE AU PORTO

Raviolis maison au cœur fondant de foie gras, nappés d'une délicate réduction au porto.

44

CARPACCIO DE POULPE

Fines tranches de poulpe, assaisonnées avec justesse pour révéler toute la noblesse du produit.

43