

ANTIPASTI

CHARCUTERIE 26 *

Jambon S. Ilario, mortadelle, jambon blanc, salame Spigarolino

BURRATA 18 *

Artichauts poivrades aux pignons, confiture de tomate

ŒUF 18

Œuf croustillant, fondue de radicchio à l'huile de noisette, roquette et parmesan

FRITURE 25

*Pistes, toutes petites crevettes, salicornes, oignon doux ;
moutarde de Crémone cuisinée*

VITELLO TONNATO 25 *

Champignons rosés, céleri-rave rôti, pousses d'herbes

SALADES AMÈRES 20 *

Radicchio, trévis, puntarella, endive, gorgonzola râpé

CRU

GAMBERO ROSSO 25/35

Yaourt de bufflonne, poire, gelée de citron à la mélisse

FELICIA 35

Saint-Jacques

Pamplemousse thaï, champignons grillés, gingembre, mangue, yuzu

SEICHE 20

Carpaccio de seiche, brocoli au colatura, céleri branche

PÂTES ET RISOTTO

SPAGHETTI

À l'huile d'olive Carma, poutargue et citron 32 *

Genovese, pecorino poivré 32 *

SPAGHETTI À LA GUITARE

Beurre noisette au poivre noir Voatsiperifery 25

Truffe blanche d'Alba selon arrivage

RISOTTO

Truffe blanche d'Alba selon arrivage

Pizzaiola (tomate, anchois, câpres, ail) 26

BOTTONI 35 *

Champignons sauvages, très vieux balsamique

PLINPLIN 35 *

Saint-Jacques, oignons caramélisés, bouillon de volaille à l'origan

GNOCCHI 26

Rôtis, épinard / parmesan / jambon S. Ilario

LA MER

BAR DE LIGNE 45

Crème de sardine au poivre Timut, punteralla

POULPE 32

Poulpe et chou vert grillés, potimarron.

Purée d'olive verte pistachée

VIANDE

PIGEON 35

*Pâte de noisettes / raisins de Smyrne / café.
Échalote confite.*

VITELLO 32

Oreille d'éléphant, polenta blanche bio veglio . jus au Marsala

FROMAGES 18 *

*Gorgonzola doux persillé, parmesan 36 mois, pecorini stagionato et fresco, caciocavallo
Salade de mâche noix et raisins frais*

DESSERT

BABA RHUM / LIMONCELLO 15 *

Orange / clémentine / grenades

PANNA-COTTA VANILLE TAHAA 18 *

Praliné . ganache Nyangbo

BOURGEONS DE PIN 15

Parfait glacé bourgeons de pin, compote de pommes à la cannelle, amandes caramélisées

POIRE 18

Macaronade poire au miel Colle di Nava, velouté stracciatella, glace Amarelli

CITRON GIVRÉ 18

Mousseline / eau d'agrumes gluante / sorbet / pamplemousses confits, aloé-véra

MARRON 18 *

Tarte sablée marron à la crème de marron

TIRAMISU PIERO TT 18 *

GLACES ET SORBETS MAISON 15

***LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ASTÉRISQUE
PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS À LA MAISON.**

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

VINS PÉTILLANTS 15CL

N.M. PROSECCO VALDOBBIADENE "RUSTICO", <i>Nino Franco</i>	12
2012 METODO CLASSICO PAS DOSE ROSÈ, <i>Eubea</i>	12
N.M. FRANCIACORTA "OMBRA 30 LUNE", <i>Gatta Nicola</i>	20

VINS BLANCS 15CL

2019 IGT CAMPANIA "CORE", <i>Montevetrano</i>	12
2018 IGT TOSCANA "CHARDONNAY", <i>Castello di Monsanto</i>	14
2019 ETNA BIANCO, <i>Alta Mora</i>	14

VINS ROSÉS 15CL

2019 IGT TOSCANA ROSATA, <i>Tenuta Di Carleone</i>	12
--	----

VINS ROUGES 15CL

2018 FREISA D'ASTI SUPERIORE, <i>Tere Ruse</i>	12
2014 ROSSO DI MONTALCINO, <i>Col d'Orcia</i>	14
2017 ETNA ROSSO, <i>Alta Mora</i>	14

VINS MOELLEUX 12CL

2019 MOSCATO D'ASTI, <i>Pelissero</i>	12
2013 ALEATICO SOVANA SUPERIORE, <i>Aldobradesca</i>	14

VINS ROUGES

NORD

2017	SUDTIROL "MECZAN", <i>Hofstatter</i>	68
2013	IGT VENEZIA GIULIA SCHIOPPETTINO, <i>Bressan</i>	115
2013	COLLI ASOLANI ROSSO DELL'ABAZIA, <i>Serafini</i>	110
2016	AMARONE DELLA VALPOLICELLA, <i>Allegrini</i>	125
2008	IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, <i>San Leonardo</i>	145
2019	GRIGNOLINO D'ASTI, <i>Cossetti</i>	45
2018	LANGHE NEBBIOLO, <i>Molino</i>	60
2018	BARBERA D'ALBA, <i>Molino</i>	58
2015	BARBERA D'ALBA "CAMPASS", <i>Cigliutti</i>	65
2015	SFURSAT DI VALTELLINA, <i>Rainoldi</i>	88
2015	BARBARESCO "VIA ERTE", <i>Cigliutti</i>	138
2014	BARBARESCO "SERRABOELLA", <i>Cigliutti</i>	150
2012	BARBARESCO "STARDERI", <i>La Spinetta</i>	255
2010	BARBARESCO "VANOTU", <i>Pelissero</i>	220
2016	BAROLO, "BRUNATE LE COSTE", <i>Rinaldi</i>	300
2015	BAROLO, <i>Parusso</i>	145
2015	BAROLO, <i>Scavino</i>	145
2015	BAROLO, <i>Monvigliero, Fll. Alessandria</i>	150
2015	BAROLO, <i>Brovia</i>	160
2013	BAROLO, <i>Simone Scaletta</i>	110
2013	BAROLO "CANNUBI", <i>E. Pira & Figli Chiara Boschis</i>	180
2013	BAROLO "VIGNA PED", <i>Conterno Fantino</i>	190
2013	BAROLO "VIGNA SANTO STEFANO", <i>Mascarello Giuseppe</i>	260
2011	BAROLO "BRUNATE", <i>Marcarini</i>	165

CENTRE

2019	IGP LAMBRUSCO ROSSO VIOLA, <i>Luciano saetti</i>	45
2017	MORELLINO DI SCANSANO "LE PUPILLE", <i>Elisabetta Geppetti</i>	48
2016	CHIANTI CLASSICO RISERVA, <i>Castello di Monsanto</i>	65
2017	CHIANTI CLASSICO, <i>Monteraponi</i>	60
2013	CHIANTI RUFINA "VIGNETO BUCERCHIALE", <i>Selvapiana</i>	78
2016	ROSSO DI MONTALCINO, <i>Colleoni</i>	85
2016	ROSSO DI MONTALCINO, <i>Casanova Di Neri</i>	60
2015	ROSSO DI MONTALCINO, <i>Biondi Santi</i>	125
2014	ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE, <i>Antinori</i>	68
2014	BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Col d'Orcia</i>	85
2014	BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE, <i>Antinori</i>	140
2013	BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Argiano</i>	115
2012	BRUNELLO DI MONTALCINO "POGGIO ALLE MURA", <i>Banfi</i>	145
2012	BRUNELLO DI MONTALCINO "POGGIO AL VENTO" RISERVA, <i>Col d'Orcia</i>	265
2012	BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Biondi Santi</i>	320
2011	BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, <i>Biondi Santi</i>	800
2009	BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Poggio Antico</i>	150
2016	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, <i>Boscarelli</i>	68
2016	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, <i>Poderi Sanguinetto</i>	85
2017	IGT TOSCAN "UNO", <i>Tenuta di carleone</i>	80
2017	CORTONA "SYRHA", <i>Stefano Amerighi</i>	82
2017	IGT TOSCANA ROSSO DEI NOTRI, <i>Tua Rita</i>	68

2016	IGT TOSCANA SOLENCO, <i>Argiano</i>	130
2016	IGT TOSCANA TIGNANELLO, <i>Antinori</i>	180
2016	IGT TOSCANA PERGOLE TORTE, <i>Montevertine</i>	240
2015	IGT TOSCANA, MONTEVERTINE	155
2013	SANT'ANTIMO OLMAIA, <i>Col d'Orcia</i>	90
2012	IGT TOSCANA "SANGIOVETO GROSSO", <i>Castello di Monsanto</i>	185
2011/12	SASSICAIA, <i>Tenuta San Guido</i>	420
2011	IGT TOSCANA TIGNANELLO, <i>Antinori</i>	250
2010	IGT TOSCANA SOLAIA, <i>Antinori</i>	350
1996	IGT TOSCANA PERGOLE TORTE, <i>Montevertine</i>	480

SUD

2017	LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE, <i>Luigi Giusti</i>	48
2014	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA, <i>Pietramore</i>	62
2012	CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA "IL FALCONE", <i>Rivera</i>	56
2013	TAURASI, <i>Pietracupa</i>	78
2015	AGLIANICO DEL VULTURE "COVO DEI BRIGANTI", <i>Eubea</i>	58
2015	AGLIANICO DEL VULTURE "ROINOS", <i>Eubea</i>	78
2015	IGT TERRE SICILIANE "SICCAGNO", <i>Arianna Occhipinti</i>	65
2018	IGT TERRE SICILIANE "U RUSSU", <i>Gueli</i>	65
2014	ETNA ROSSO "FEUDI DI MEZZO", <i>Alta Mora</i>	95
2012	ETNA ROSSO "NERELLO MASCALESE", <i>Benanti</i>	90
2012	ETNA ROSSO "NERELLO CAPPUCCIO", <i>Benanti</i>	90

MAGNUMS BLANCS

2018	ORVIETO S. GIOVANNI DELLA SALA, <i>Antinori</i>	135
2016	IGT UMBRIA CERVARO DELLA SALA, <i>Antinori</i>	230
2015	VERDICCHIO JESI "CORONCINO", <i>Gaiospiro</i>	120
2018	ETNA BIANCO, <i>Alta Mora</i>	150

MAGNUMS ROUGES

2016	LANGHE NEBBIOLO, <i>Parusso</i>	120
2016	CHIANTI CLASSICO, <i>Isole e Olena</i>	115
2013	CHIANTI CLASSICO SAN LORENZO, <i>Castello di Ama</i>	155
2014	BRUNELLO DI MONTALCINO "LUPI E SIRENE", <i>Le Ripi</i>	280
2015	AGLIANICO DEL VULTURE ROINOS, <i>Eubua</i>	150

VINS ROSÉS

2019	IGT TOSCANA ROSATA, <i>Tenuta Di Carleone</i>	50
------	---	----

VINS MOELLEUX

2015	MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO, <i>Caravaggio</i>	85
2012	PASSITO DI PANTELLERIA "BUKKURAM SOLE D'AGOSTO", <i>Marco de Bartoli</i> 50CL	85
2012	MOSCADELLO DI MONTALCINO "PESCENA", <i>Col d'Orcia</i> 37CL	65
2008	VIN SAN GIUSTO, <i>San Giusto a Rentennano</i> 37CL	120
1987	MARSALA SUPERIORE, <i>Marco de Bartoli</i> 50CL	200

VINS PÉTILLANTS

N.M. PROSECCO VALDOBBIADENE "RUSTICO", <i>Nino Franco</i>	45
N.M. FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE, <i>Ca' del Bosco</i>	95
2014 METODO CLASSICO BRUT ROSE, <i>Parusso</i>	90
2010 FRANCIACORTA R. "ANNAMARIA CLEMENTI", <i>Ca' del Bosco</i>	180
2007 TRENTO RISERVA DEL FONDATORE, <i>Giulio Ferrari</i>	200

VINS BLANCS

2018 SUDTIROL "GEWURZTRAMINER", <i>Hofstatter</i>	65
2017 SUDTIROL "SAUVIGNON", <i>Falkenstein</i>	58
2017 SUDTIROL "RIESLING", <i>Falkenstein</i>	68
2017 ALTO ADIGE "LEPUS", <i>Franz Haas</i>	55
2010 IGT VENEZIA GIULIA "RIBOLLA", <i>Gravner</i>	135
2017 SOAVE CLASSICO "STAFORTE", <i>Pra</i>	65
2017 COLLIO BIANCO, <i>Roncus</i>	45
2019 ARNEIS, <i>Tibaldi</i>	48
2018 LANGHE BIANCO, <i>Principiano</i>	62
2015 CURTEFRANCA BIANCO, <i>Ca' del Bosco</i>	165
2018 IGT TOSCANA, "CHARDONNAY", <i>Isole e Olena</i>	80
2005 IGT TOSCANA, "CHARDONNAY", <i>Castello Di Monsanto</i>	100
2019 IGT UMBRIA BRAMITO DELLA SALA, <i>Antinori</i>	66
2017 IGT UMBRIA CERVARO DELLA SALA, <i>Antinori</i>	135
2018 TREBBIANO D'ABRUZZO RISERVA, <i>Marina Cvetic</i>	78
2017 VERDICCHIO C.J. CLASSICO, <i>Fattoria San Lorenzo</i>	55
2018 FIANO DI AVELLINO, <i>Pietracupa</i>	55
2018 GRECO DI TUFO, <i>Pietracupa</i>	55
2018 VERMENTINO DI GALLURA "VIGN'ANGENA", <i>Capichera</i>	82
2018 SALINA BIANCO, <i>Caravaglio</i>	52
2016 ETNA BIANCO, <i>Benanti</i>	65
2015 ETNA BIANCO SUPERIORE "PIETRAMARINA", <i>Benanti</i>	140

BOISSONS

COCKTAILS & APÉRITIFS

APEROL SPRITZ 20CL	16
NEGRONI 20CL	16
BELLINI 20CL	16
CAMPARI SODA	10
MARTINI BLANC/ROUGE 4CL	10
BIÈRE	10

SANS ALCOOL

CAFÉ, NOTRE SPÉCIALITÉ	6
THÉ, INFUSION 20CL	6
SODA, JUS DE FRUITS	8
SURGIVA	7

DIGESTIFS

SELECTION DE GRAPPA DU SOMMELIER 4CL

entre 14 et 18

LIQUEURS 4CL

AMARO AVERNA	10
FERNET BRANCA	10
AMARETTO LAZZARONI	10
SAMBUCA, <i>Poli</i>	14
PERE, <i>Capovilla</i>	18
ALBICOCCA, <i>Capovilla</i>	18