

ANTIPASTI

CHARCUTERIE FALORNI 26 *

jambon Sant'Ilario, mortadelle, jambon blanc, finocchiona

BURRATA 16 *

Aubergine Stiletto.

ZONZELLE 22

stracchino, jambon Sant'Ilario, petits pois, taggiasche

FRITURE 30

*pistes, toutes petites crevettes, salicornes, oignon doux ;
Verdura*

VITELLO TONNATO 25 *

haricots verts, câpres, citron

CRU

THON 32

gros cubes Rouge, betterave rouge, jambon Falorni

MAIGRE 23

snaké, huile d'olive menthe et ail, riz noir vénéré, moules de bouchot, carotte

SEICHE 25

en carpaccio, arancini à l'encre ; mayonnaise de têtes aux herbes

BŒUF 32

tartare de filet, au couteau, framboises, roquette, parmesan

PÂTES ET RISOTTO

SPAGHETTI 30

à l'huile d'olive Carma, poutargue et citron

SPAGHETTI À LA GUITARE 24

sauce tomate (été 2020), basilic

LINGUINE 25

Cacio e Pepe, moules de bouchot

RISOTTO CARNAROLI 28

rouget croustillant au persil

BOTTONI 30 *

pecorino calabrese, fèves, eau de tomate, huile d'olive à la menthe

RAVIOLI 30 *

gambero rosso, courgette violon, guanciaie

GNOCCHI 22 *

rôtis, crème d'aubergine aux olives vertes

LA MER

BAR DE LIGNE 40

tranché fin, cuit au plat, oignons doux au parmesan.

Un trait de Prosecco

PAGRE DE LIGNE 48

pois chiches et roquette, truffe blanche d'été.

POULPE 30 *

et fenouil grillés, nduja à la moutade de Crémone

VIANDE

SALTIMBOCCA 35

boeuf / mozzarella / jambon Falorni, poivrons rouges, petits pois, sauge

VITELLO 32

oreille d'éléphant, poivrades à la semolina, jus amer

PORCHETTA 30 *

en fines tranches, pommes de terre nouvelles

FROMAGES 18

*gorgonzola doux persillé, parmesan 36 mois, pecorini stagionato et fresco, caciocavallo
Mesclun*

DESSERT

BABA AU RHUM 18 *

rhubarbe au Limoncello . chantilly

CITRON GIVRÉ 18

glace burrata, sorbet citron, aloé-véra, marmelade d'agrumes

FRUITS ROUGES 15

enrobés de coulis . chantilly coquelicot

CASSATE PISTACHE DE SICILE 20

ganache aux noisettes caramélisées

PANNA-COTTA AU SAFRAN 18 *

fraises

BONNET TURINOIS 15

*flan chocolat Caraïbes, caramel ;
amaretti, cube de pastèque au Campari*

ABRICOT 15

coulis d'abricot, glace praliné, tuile muscovado, amandes fraîches

TIRAMISU PIERO TT 18 *

GLACES ET SORBETS MAISON 15

TABLETTE DE CHOCOLAT PG (140g) 20 *

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

Prix nets TTC. Service compris.

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

VINS PÉTILLANTS 15CL

N.M. PROSECCO VALDOBBIADENE "RUSTICO", <i>Nino Franco</i>	12
N.M. SPUMANTE ROSE BRUT "BOLLA MATTA", <i>Bibi Graetz</i>	14
N.M. FRANCIACORTA "OMBRA 30 LUNE", <i>Gatta Nicola</i>	20

VINS BLANCS 15CL

2020 ORVIETO S. GIOVANNI DELLA SALA, <i>Antinori</i>	14
2019 ETNA BIANCO "PIETRARIZZO", <i>Tornatore</i>	14
2017 LANGHE SAUVIGNON, <i>Marchesi di Gresy</i>	12

VINS ROSÉS 15CL

2020 IGT VENEZIE, <i>Terre di Marca</i>	12
---	----

VINS ROUGES 15CL

2014 FREISA D'ASTI SUPERIORE, <i>Tere Ruse</i>	12
2017 ROSSO DI MONTALCINO, <i>Fattoi</i>	14
2018 ETNA ROSSO "CIAURIA", <i>Pietro Caciorgna</i>	14

VINS MOELLEUX 12CL

2019 MOSCATO D'ASTI, <i>Pelissero</i>	12
2010 ALEATICO SOVANA SUPERIORE, <i>Aldobradesca</i>	14

VINS ROUGES

NORD

2010	VALPOLICELLA SUPERIORE, <i>Dal Forno Romano</i>	180
2015	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
2012	BARBERA D'ALBA, <i>Bruno Rocca</i>	78
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
2011	BAROLO, "CANNUBI", <i>Francesco Rinaldi</i>	155
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
2018	MORELLINO DI SCANSANO "LE PUPILLE", <i>Elisabetta Geppetti</i>	48
2016	CHIANTI CLASSICO, <i>Bucciarelli</i>	65
2013	CHIANTI CLASSICO RISERVA, <i>Bucciarelli</i>	90
2016	ROSSO DI MONTALCINO, <i>Casanova Di Neri</i>	60
2014	ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE, <i>Antinori</i>	68
2015	BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Col d'Orcia</i>	85
2014	BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE, <i>Antinori</i>	140
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
2015	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, <i>Poderi Sanguineto</i>	85
2017	IGT TOSCAN "UNO", <i>Tenuta di carleone</i>	80
2017	CORTONA "SYRHA", <i>Stefano Amerighi</i>	82
2019	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
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

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
2015 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

2020 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

2020 IGT VENEZIE, <i>Terre di Marca</i>	45
---	----

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
2012 SUDTIROL "RIESLING RESERVE", <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
2018 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

LA PLAYLIST MUSICALE
DU RESTAURANT :

