

Apéro

Rubia Gallega **22.**

Pan con tomate à la Catalane et Cecina de Rubia Gallega

Arancini au safran **21.**

Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pces)

Calamaretti croustillants **25.**

Aïoli à l'ail et Pimentón de la Vera

Entrées

Fines tranches d'Espadon fumé **27.**

condiment agrumes et tartare de fenouil / poutargue Corse et pignons

Burrata de Genève **24.**

avec tomates datterino confites à l'ail, pesto de basilic et poudre d'olive

Tartare de thon rouge Balfegó **28. / 38.**

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

Le Veau Tonnato **27.**

Plats

Pesto & Crevettes **34.**

Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates et pignons

Poulpe rôti au Chimichurri **34.**

avec tagliolini fraîches au citron confit, sauce à l'encre et vierge de tomates

Ragoût de Boeuf **38.**

Tagliatelle maison au ragoût de boeuf façon Toscane, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan.

Pavé de Skreï rôti **34.**

avec pommes grenaille, calamaretti poêlés, tomates datterino et petits pois

Loup entier rôti **84.** *pour deux personnes*

avec fines pommes boulangères à la bouillabaisse, tomates séchées, olives taggiasche (*quantité limitée chaque service, mieux vaut le réserver en avance !*)

Pizzas

Notre pâte à pizza, comme notre pain, est faite tous les jours maison au levain puis reposée durant 72 heures.

Burrata & pesto 24.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

Parmigiana 25.

sauce tomate, mozzarella di Bufala, aubergines confites, tomates multicolores et basilic

Gigi 24.

sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes à la menthe et Grana Padano

Anchois de Cantabrie 25.

sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie, câpres, poivrons et olives taggiasche

Prosciutto di Parma 32.

sauce tomate, fior di latte, prosciutto di Parma, burratina, roquette, tomates confites, copeaux de Grana Padano, huile infusée aux truffes blanches

Marinara au thon 25.

sauce tomate, ail, piment, oignons rouges, câpres acidulées, olives taggiasche, persil et basilic

Chèvre frais & artichauts barigoule 25.

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche, persil et basilic

Nous proposons des alternatives végétariennes ainsi que sans gluten sur demande, n'hésitez pas à faire appel à notre équipe !

PAIN FAIT MAISON

*Espadon (FR), Burrata (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Prosciutto (IT) Anchois (ESP), Cecina (ESP), Loup (Méditerranée), Poulpe (ESP), Crevettes & Calamaretti (ARG), Thon (Pacifique)