

Antipasti

TAVOLOZZA DI BRUSCHETTE MISTE 4, 7, 8, 12

(4 pezzi) € 16,00

- BRUSCHETTE FARCITE CON STRACCIATELLA E CAPOCOLLO DI MARTINA, PANCETTA E SCAGLIE DI GRANA PADANO, RUCOLA E POMODORINO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, MORTADELLA STRACCIATELLA E PISTACCHIO, IL TUTTO CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO
- BRUSCHETTA FARCIE DE STRACCIATELLA ET CAPOCOLLO DI MARTINA, FLOCONS DE BACON ET GRANA PADANO, CONFIT DE ROQUETTE ET TOMATE, OLIVES TAGGIASCHE, ANCHOIS CANTABRICO, MORTADELLE STRACCIATELLA ET PISTACHE, LE TOUT NAPPÉ DE GLAÇAGE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- BRUSCHETTA STUFFED WITH STRACCIATELLA AND CAPOCOLLO DI MARTINA, BACON AND GRANA PADANO FLAKES, ROCKET AND TOMATO CONFIT, TAGGIASCHE OLIVES, CANTABRICO ANCHOVIES, MORTADELLA STRACCIATELLA AND PISTACHIO, ALL WITH BALSAMIC VINEGAR GLAZE

INSALATA TRICOLORE 7

€ 21,00

- 50 GR. MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, INSALATA LOLLO, POMODORINI CILIEGINO, CAROTE, CETRIOLI, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, SCAGLIE DI PARMIGIANO
- 50 GR. MOZZARELLA BUFALA, ROQUETTE, SALADE LOLLO, TOMATES CERISES, CAROTTES, CONCOMBRES, MAÏS, OLIVES TAGGIASCA, COPEAUX DE PARMESAN
- 50 GR. MOZZARELLA BUFALA, ROCKET, LOLLO SALAD, CHERRY TOMATOES, CARROTS, CUCUMBERS, CORN, TAGGIASCA OLIVES, PARMESAN FLAKES

CAPRUFALA

7, 8

€ 19,50

- 125 GR. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO CAMONE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO, SALE E PEPE, OLIVE TAGGIASCHE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO
- 125 GR. MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, TOMATE CAMONE, ORIGAN, BASILIC, HUILE EVO, SEL ET POIVRE, OLIVES TAGGIASCA ET ANCHOIS CANTABRIQUES
- 125 GR. BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA, CAMONE TOMATO, OREGANO, BASIL, EVO OIL, SALT AND PEPPER, TAGGIASCA OLIVES AND CANTABRIAN ANCHOVIES

CARPACCIO DI ANGUS 3, 7, 10

€ 27,00

- CARPACCIO DI ANGUS CON RUCOLA, GRANA, EMULSIONE AL LIMONE, SENAPE E BURRATINA
- CARPACCIO DE BOEUF AVEC ROQUETTE, GRANA, ÉMULSION CITRON, MOUTARDE ET BURRATINA
- BEEF CARPACCIO WITH ROCKET, GRANA CHEESE, LEMON EMULSION, MUSTARD AND BURRATINA

VITELLO TONNATO

€ 25,00

- GIRELLO DI VITELLINO TONNATO COTTO IN CBT CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERO CON GAMBO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
- CARPACCIO DE VEAU À LA SAUCE DE THON EN CBT AUX OLIVES TAGGIASCA, CÂPRONS ET OIGNON ROUGE CARAMÉLISÉ
- VEAL CARPACCIO WITH TUNA SAUCE IN CBT WITH TAGGIASCA OLIVES, CAPERS AND CAMELIZED RED ONION

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 1, 3, 4, 7

€ 31,00

- CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON CIPOLLA CARAMELLATA, EMULSIONE DI LIME E CROSTONI DI PAN BRIOCHE E BURRO SALATO
- CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS, EMULSION CITRON VERT PAIN BRIOCHE TOASTÉ ET BEURRE SALÉ
- SMOKED SALMON CARPACCIO WITH CAMELIZED ONIONS, LIME EMULSION TOASTED BREAD BRIOCHE AND SALTED BUTTER

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO 1, 3, 4, 7

€ 33,00

- CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON FRAGOLE, EMULSIONE DI LIME E CROSTONI DI PAN BRIOCHE E BURRO SALATO
- CARPACCIO D'ESPADON FUMÉ AUX FRAISES, ÉMULSION CITRON VERT PAIN BRIOCHE TOASTÉ ET BEURRE SALÉ
- SWORDFISH CARPACCIO SMOKED WITH STRAWBERRIES, LIME EMULSION TOASTED BREAD BRIOCHE AND SALTED BUTTER