

SALUMI

Piatto di salumi

Charcuteries du jour, champignons marinés, pickle de tomates vertes, grissini maison, pâté du jour (pour deux personnes)

INSALATE

Barbabietola e stracciatella

Betterave Chioggia, stracciatella maison, et balsamique 12 ans

Mozzarella di bufala e pomodorini

Mozzarella di bufala, tomates cerises, huile de basilic, balsamique 12 ans

CRUDO

Tartare di salmone

Tartare de saumon bio, crème aigre à l'avocat, pelure de concombre, huile infusée aux écorces d'orange

Carpaccio di manzo

Carpaccio de bœuf Creekstone au sel, crème d'ail noir, panais frit, jaune d'œuf «jerky»

6 Huitres

12 huitres

ANTIPASTI

24

Frittelle di baccalà

Accra de morue, mayonnaise à la tomate séchée

3 l'unité

Suppli al telefono

Suppli au ragoût de viande farci au caciocavallo fumé, concassé de tomates biologiques

8

Polpette di carne e mortadella

Polpettes de viandes et mortadella, sauce aux pistaches et vin blanc

10

13

Salsiccia e polenta

Saucisse grillée maison, polenta croustillante, copeaux de pecorino Toscano D.O.P., pesto de rapinis

10

13

Osso di midollo arrosto

Os à la moelle rôti, tapenade d'escargots, salade tiède de fregola sarda

14

Fritto misto

Calmars, crevettes, pétoncles frits, mayonnaise au safran et à l'ail confit

15

Gamberi alla griglia

Crevettes grillées, miel à la fleur de fenouil, rémoulade de céleri-rave et pomme

16

17

Capesante alla plancia

Pétoncle à la plancia, purée de carottes à l'orange, chapelure aux herbes

19

18

Polpo alla griglia

Pieuvre grillée, ragoût d'haricot coco au prosciutto braisé, oignons rouges marinés et gremolata

23

18

Costolette d'agnello

Côtelettes d'agneau grillées, soffrito, citron confit, salade de pommes de terre à l'huile d'olive

25

36

Burrata del giorno

Burrata du jour

P.M.



PIZZE

ROSSE

New York

Mozzarella fior di latte, basilic frais

Caprino

Fromage de chèvre, épinards, poivrons rôtis, tomates séchées, noix de pins

Carciofi e prosciutto cotto

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, artichauts, olives noires, œuf dur

Piatti

Prosciutto cotto, champignons portobello, mozzarella fior di latte

Stracciatella

Salamino piccante, olives noires, stracciatella

Salsiccia e portobello

Saucisse italienne, salamino toscano, tomates cerises, portobello, mozzarella fior di latte, origan

Margherita

Tomates cerises, origan, ail, mozzarella di buffalo

Prosciutto e rugula

Prosciutto di parma 24 mois, roquette, parmigiano Grana Padano, mozzarella fior di latte

BIANCHE

Porchetta

Porchetta, caciocavallo, oignons confits

Nduja

Nduja, rapinis, pecorino Toscano D.O.P., oignons rouges

Mortadella

Mortadella, parmesan Grana Padano, roquette, champignons

Ai formaggi

Aux fromages du jour

Margherita in bianco

Tomates cerises confites, mozzarella di bufala

Funghi e taleggio

Champignons sauvages, huile de truffe, peperoncino, taleggio D.O.P.

Burrata e culatello

Burrata, culatello di Zibello, poivrons rôtis, pesto Genovese

15

17

18

18

19

19

23

23

19

19

19

20

23

24

29

PASTA

Cavatelli di ricotta e mozzarella di bufala 18 / 25

Cavatelli maison, tomates san marzano bio des Pouilles Paolo Petrilli, mozzarella di bufala

Risotto con crema di zucchini 18 / 25

Risotto, purée de zucchini, tomates cerises rôties au four, burrata, prosciutto croustillant

Ravioli al brasato di manzo 27

Ravioli à la queue de bœuf braisée au parmesan et romarin, cipollini, choux fleur rôti, émulsion de burrata fumée

Pasta al forno 28

Pâte au four, ragoût de viande à la bolognaise, béchamel, prosciutto cotto, œuf dur, basilic, chapelure aux herbes **(pour deux personnes)**

Linguine al nero di seppia con frutti di mare 20 / 30

Linguine campofilone à l'encre de seiche, crevette, pétoncle, calmar, bisque, tomates cerises

CARNE E PESCE

Stinco di maiale brasato 27

Jarret de porc braisé au vin rouge, cipollini, romarin, polenta, gremolata à l'orange

Bistecca alla Fiorentina P.M.

Porterhouse de bœuf grillé 45 oz., sauce au vin rouge et salsa verde **(pour deux à quatre personnes)**

Pesce del giorno P.M.

Poisson du jour

CONTORNI

Pommes de terre du moment 5

Cavolfiore alla carbonara 8

Choux fleur à la carbonara, guanciale, poivre concassé et parmesan Grana Padano

Bietola con pinoli e pecorino Toscano 8

Bette à carde, raisins gold, noix de pin, copeaux de pecorino Toscano D.O.P

Rapini al peperoncino 8

Rapinis sautés à l'ail et peperoncino