

Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Saumon gravlax aux fruits exotiques

OU

Carpaccio de bœuf - tapenade d'olives noirs, toast, crème de chèvre - petite salade

.....

Tagliatelles maison au pesto - crème de ricotta à la tomate séchée

(VG)

OU

Rascasse - salade de fregola aux légumes de saison - sauce salmoriglio (persil)

.....

Demi tartelette au citron meringuée - gelée de yuzu accompagnée de son sorbet cassis

OU

Cheesecake au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

38€ par personne

Menu Bambino

Spaghettis à la Bolognaise *OU* Poisson du jour

.....

Mousse au chocolat *OU* Deux boules de glace au choix :
vanille/chocolat

15€ par enfant

Menu Escapade Italienne

Découvrez notre expérience de trattoria italienne avec notre menu unique, conçu pour être partagé au centre de votre table. Laissez-vous guider par la sélection du chef.

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température – mousse de thon – huile de persil
ET

Sashimi de lieu jaune

Servi avec une sauce à l'orange – guacamole et crème fraîche
ET

Burrata

Servie avec sa salsa verde à la tomate verte – crumble de prosciutto

.....

Spaghetti aux langoustines

Spaghetti maison avec leur tomates cerises, huile de basilic, piment et bisque

.....

Tagliata di manzo

Bœuf cuit à basse température, mille-feuille de pommes de terre – salsa verde au persil

.....

Dessert

Tartare de fraises au citron vert – glace vanille

60€ par personne

Les prix sont nets TTC, service compris