

## ENTRÉES

Antipasti maison 6 pièces / Minimum 2 couverts	20 € p.p.
Le foie gras de canard macéré au marsala confiture d'oignon / pain grillé verre de Marsala « Marvelous Marsala » maison Sicile Dolce 2015	25 € 10 €
Carpaccio de thon rouge «Bluefin» Parmesan Réggiانو / Olive Taggiasche Huile d'olive extra vierge	18 €
Culatello di Zibello Palavicina Antica 18 mois / 24 mois / Lardo di Colonnata Focaccia au romarin	24 €
Fritto misto Scampis / Calamars / Éperlan Sauce tartare / Minimum 2 couverts	20 € p.p.
Noix de saint-Jacques en carpaccio vinaigre de tomate et menthe Huile d'olive extra vierge / Herbes Avec caviar, 10g +15 €	20 €

## PÂTES FAITES MAISON À LA MAIN

Risotto Carnaroli Romina Safran / joue de veau façon Osso buco	24 €
Ravioli du jour jus de veau / foie gras pòèlé Avec truffe Mélanosporum +8 €	26 €
Meeza Luna Ricotta de brebis Épinard / Beurre à la sauge / Parmesan Réggiانو	18 €
Paccheri de chez Gentile façon Da Vittorio	18 €
Cannelloni Veau / Pancetta / Parmesan Réggiانو / Épinard	16 €
Linguini de chez Gentile fruits de mer	28 €
Les orecchiettes Coulis de tomate / saucisse italienne	16 €

## PLATS

La côte de veau fermière poêlée à la milanaise	30 €
Le médaillon de filet pur de veau façon saltimboca Jus à la sauge	28 €
Espadon grillé Beurre de câpres	25 €
Bœuf sélection table du boucher 2 couverts roquette / parmesan / huile d'olive / balsamique	40 € p.p.

## DESSERTS

Gorgonzola «À la cuillère» / Poire confite	14€
verre de Marsala	
« Marvelous Marsala » maison Sicile Dolce 2015	10€
Dame blanche	14 €
Glace à la pistache de Bronte (Sicile)	
Meringue / Crème fraîche	12 €
Sabayon au Marsala	14 €
Glace fiore di late	12€
Tiramisu / Glace à la noisette du Piémont	12 €

## LUNCH DU JOUR À 35 €

Menu proposé pour l'ensemble de la table  
Disponible tout les midis en semaine  
Entrée / Plat / Dessert  
Vins à discrétion 12 €

## MENU À 45 €

Entrée / Plat / Fromage et Dessert  
menu proposé pour l'ensemble de la table  
( Choisissez dans la sélection ci-dessous

### Suggestion du jour

#### Ravioli du jour

jus de veau / foie gras pòelé  
Avec truffe Mélanosporum +8 €  
ou Carpaccio de thon rouge «Bluefin»  
Parmesan Réggiانو / Olive Taggiasche  
Huile d'olive extra vierge

### Suggestion du jour

La côte de veau gratinée à la mode de Parme

ou Espadon grillé

Beurre de câpres

Gorgonzola «À la cuillère»

Poire confite

### Dessert du jour

Tout changement au menu entraînera un supplément. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre serveur. Nous ne travaillons que des produits frais, il se peut que celui ci soit modifié ou indisponible. Les menus sont servis uniquement pour l'ensemble de la table.