

ANTIPASTI

Tonno rosso tipo vitello tonnato e gelato, capperi di pantelleria 20
Thon rouge façon vitello tonnato, crème glacée, câpres de Pantelleria

Polpo in due cotture, burrata di andria, menta-basilico 22
Poulpe en deux cuissons, petits pois, burrata di Andria, menthe-basilic

Granchio reale, novella affumicata, caviale ossietra 45
Crabe royal, novela fumées, caviar Oscietàre

Foie gras di anatra, scampi dell'adriatico, caviale ossietra, boragine 49
Foie gras, langoustine de la mer Adriatique, caviar Oscietàre, bourrache

PRIMI PIATTI

Cappelini ai ricci di mare 25
Capellini aux oursins

Taglierini al tartufo nero melanosporum 35
Taglierini à la truffe noire melanosporum

Gnocchi, foie gras, Chioggia cotta al sale, pecorino toscano 28
Gnocchi au foie gras, Chioggia cuite au sel, pecorino de Toscane

Fusilli all'astice, fave di carpino, cappuccino di corallo 35
Fusilli au homard, fèves di Carpino, cappuccino de corail

Risotto, asparagi verdi di puglia, prosecco, anguilla affumicata 28
Risotto, asperges vertes des Pouilles, Prosecco, anguille fumée

SECONDI PIATTI

Rombo liscio, bietola, capperi pantelleria, salsa alle alghe 38
Barbue, blettes, câpres de Pantelleria, sauce aux algues

San Pietro, aglio fritto, pomodoro, peperoncino, frutti di mare 42
Saint-Pierre, ail frit, tomate, piment, coquillages

Cinta senese, melanzana, peperone rosso, carciofo, salsa senape 36
Porc Cinta senese, aubergine, poivrons, artichauts, sauce moutarde

Animelle di vitello, oliva taggiasca, nocciola Piemonte,
Composta di cipolla, salsa al giallo di costa 42
Ris de veau, olives Taggiasche, noisettes du Piémont,
Compote d'oignons, sauce au vin jaune de la côte

LUNCH - 52

Menu en 3 services (entrée - plat - dessert)

MENU pasta - 85

Gnocchi, foie gras, Chioggia cuit au sel, pecorino Toscane en paille.
Gnocchi al foie gras, Chioggia cotta al sale, pecorino toscano in paglia

Fusilli all'astice, fave di Carpino, cappuccino di corallo
Fusilli au homard, fèves de Carpino, cappuccino de corail

Risotto asparagi di Puglia, Prosecco, anguilla affumicata
Risotto aux asperges vertes des Pouilles, Prosecco, anguille fumée

Tiramisù

MENU Da Mimmo - 115

Gambero rosso di Mazara, caviale oscietra, mela verde, sorbetto limone di Sicilia
Gambero rosso de Mazara, caviar oscietàre, pomme verte, sorbet citron de Sicilie

Salmon Ora King, cavolfiore, pistacchio
Saumon Ora King, chou-fleur, pistaches

Gnocchi al foie gras, Chioggia cotta al sale, pecorino toscano in paglia
Gnocchi au foie gras, Chioggia cuite au sel, pecorino de Toscane

Filetto di vitello, oliva taggiasca, nocciola Piemonte,
Composta di cipolla, salsa vino giallo di Costa
Filet de veau, olives Taggiasche, noisettes du Piemont,
Compote d'oignons, sauce au vin jaune de la côte

Tiramisù

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

* Notre sélection de fromages transalpins, fruits secs
En remplacement du dessert : supplément 5
En supplément du dessert : supplément 15

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù rivisitato, gelato alla moka 13
Tiramisu revisité, glace moka

Palet al cioccolato come uno Snickers 13
Palet au chocolat comme un Snickers

Pavlova rivisitata con mango, sorbetto allo zenzero yuzu 12
Pavlova revisité à la mangue, sorbet yuzu gingembre

Trilogia di gelati e sorbetti 10
Trilogie de glaces et sorbets

Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca 17
Notre sélection de fromages, fruits secs
(Talegio / Fontina / Verdalpe dolce / Robiola Bosina / Aurélie)