

MENU DEGUSTAZIONE

160€ - ACCORD VINS 75€

Ricci di mare, triglia, gelsomino, mandarino, finocchio, amaretto, Yogurt dragoncello, caviale
Oursin, rouget, jasmin, mandarine, fenouil, Amaretto, yaourt estragon, caviar

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Seppia, Borlotti, Pezzente, Peperone Crusco, noce moscata, maggiorana, cacioricotta
Seiche, Borlotti, Pezzente, Peperone Crusco, muscade, marjolaine, cacioricotta

Faraona, Koji, aglio nero, mais, levistico, tartufo nero, funghi
Pintade, Koji, ail noir, maïs, livèche, truffe noire, champignons

* Vacherin, mela, ricotta, basilico, shiso, meringa
* Vacherin, pomme, ricotta, basilic, shiso, meringue

MENU SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€

Ricci di mare, triglia, gelsomino, mandarino, finocchio, amaretto, Yogurt dragoncello, caviale
Oursin, rouget, jasmin, mandarine, fenouil, Amaretto, yaourt estragon, caviar

Capesante, Colombo, tartufo nero, mela cotogna, mango, banana, cocco, coriandolo
Saint-Jacques, Colombo, truffe noire, coing, mangue, banane, coco, coriandre

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

San Pietro, carote, Latticello, lavanda, cardamomo, alga Dulse, erbe marine
Saint-Pierre, carottes, lait battu, lavande, cardamome, algue Dulse, herbes marine

Animella, Gorgonzola, zafferano, alloro, Grappa, uvetta, cicoria, cipolla di Tropea, tarassaco
Ris de veau, Gorgonzola, safran, laurier, Grappa, raisin sec, chicoré, oignon de Tropea, pissenlit

* Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon
* Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

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

* Notre sélection de fromages italiens
En remplacement du dessert : supplément 6
En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine : Louis Verstrepen

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretato al bergamotto 40

Vitello tonnato réinterprété à la bergamote

Uovo alla coque, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo nero 49

Oeuf à la coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe noire

Ricci di mare, triglia, gelsomino, mandarino, finocchio, Amaretto, Yogurt dragoncello, caviale 66

Oursin, rouget, jasmin, mandarine, fenouil, Amaretto, yaourt estragon, caviar

Capesante, Colombo, tartufo nero, mela cotogna, mango, banana, cocco, coriandolo 59

Saint-Jacques, Colombo, truffe noire, coing, mangue, banane, coco, coriandre

PRIMI PIATTI

Linguine, Gambero rosso, Stracciatella, basilico, limone d'Amalfi 68

Linguine, Gambero rosso, Stracciatella, basilic, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero 44 / 54

Tagliolini à la truffe noire

Rollè di Gnocco, scampi, verjus, ricotta, dragoncello, pompelmo, cannella, finocchio 66

Gnocchi roulé, langoustine, Verjus, Ricotta, estragon, pamplemousse, cannelle, fenouil

SECONDI PIATTI

San Pietro, carote, Latticello, lavanda, cardamomo, alga Dulse, erbe marine 69

Saint-Pierre, carottes, lait battu, lavande, cardamome, algue Dulse, herbes marine

Seppia, Borlotti, Pezzente, Peperone Crusco, noce moscata, maggiorana, cacioricotta 58

Seiche, Borlotti, Pezzente, Peperone Crusco, muscade, marjolaine, cacioricotta

Faraona, Koji, aglio nero, mais, levistico, tartufo nero, funghi 69

Pintade, Koji, ail noir, maïs, livèche, truffe noire, champignons

Animella, Gorgonzola, zafferano, alloro, Grappa, uvetta, cicoria, cipolla di Tropea, tarassaco 66

Ris de veau, Gorgonzola, safran, laurier, Grappa, raisin sec, chicoré, oignon de Tropea, pissenlit

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon 18
Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

Vacherin, mela, ricotta, basilico, shiso, meringa 18
Vacherin, pomme, ricotta, basilic, shiso, meringue

Pistacchio di Bronte, banana, Caramélia, arancia sanguigna, pino, cardamomo 18
Pistache de Bronte, Banane, Caramélia, orange sanguine, sapin, cardamome

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Notre sélection de fromages italiens

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »

MENU BUSINESS LUNCH (du mardi au vendredi)

3 SERVICES (selon l'inspiration du chef) - **65€** - **Accord vins 39€**

4 SERVICES (avec les Tagliolini à la truffe noire) - **95€** - **Accord vins 51€**

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

Notre sélection de fromages italiens
En remplacement du dessert : supplément 6
En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande