

MENU DEGUSTAZIONE

160€ - ACCORD VINS 75€

Gamberetti, piselli, camomilla, pistacchi di Bronte, mela Granny Smith, caviale
Crevettes grises, petits pois, camomille, pistaches de Bronte, pomme Granny Smith, caviar

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 marines

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggirelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR"
Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggirelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

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

MENU SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€

Gamberetti, piselli, camomilla, pistacchi di Bronte, mela Granny Smith, caviale
Crevettes grises, petits pois, camomille, pistaches de Bronte, pomme Granny Smith, caviar

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi
Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Coniglio, asparago, spugnole, Marsala, pomodori, asperula, meliloto, olive, verbena, senape
Lapin, asperge, morilles, Marsala, tomates, aspérule, mélilot, olive, verveine, moutarde

- * 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

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

Gamberetti, piselli, camomilla, pistacchi di Bronte, mela Granny Smith, caviale 68

Crevettes grises, petits pois, camomille, pistaches de Bronte, pomme Granny Smith, caviar

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi 49

Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

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

SECONDI PIATTI

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime 69 / 135

Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

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

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

Coniglio, asparago, spugnole, Marsala, pomodori, asperula, meliloto, olive, verbena, senape 69

Lapin, asperge, morilles, Marsala, tomates, aspérule, mélilot, olive, verveine, moutarde

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggitelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR" 74

Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggitelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

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